Приложение 32
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

2026

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от « 31» 08 2026 г.
Председатель ПЦК ___ Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» как вариативная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – ОК 5, 9, 10

1.1.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	***Умения***	***Знания***
ПК 1.2-1.4, *ПК 2.2-2.8,* *ПК 3.2-3.6,* *ПК 4.2-4.5,* *ПК 5.2-5.5* *ОК1-5, 9, 10* *ЛР7; ЛР13-ЛР24*	*-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;* *-составлять товарный отчет за день;* *-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;* *- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;* *-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;* *-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;* *-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;* *-принимать оплату наличными деньгами;* *-принимать и оформлять безналичные платежи;* *-составлять отчеты по платежам.*	*-виды учета, требования, предъявляемые к учету;* *- задачи бухгалтерского учета;* *-предмет и метод бухгалтерского учета;* *-элементы бухгалтерского учета;* *-принципы и формы организации бухгалтерского учета* *- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;* *- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;* *- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;* *- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;* *- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;* *- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;* *- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.* *- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;* *-правила документального*

		оформления движения материальных ценностей; *- источники поступления продуктов и тары;* *-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,* *реализованных и отпущенных товаров;* *-методику осуществления контроля за товарными запасами;* *-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;* *-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;* *- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;* *- порядок оформления и учета доверенностей;* *- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;* *- правила торговли;* *- виды оплаты по платежам;* *- виды и правила осуществления кассовых операций;* *- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;* *- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*54*
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*24*
практические занятия	*26*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	*2*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет»

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Объем в часах***	***Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы***
1	***2***	***3***	***4***
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	***Содержание учебного материала***	*4*	*ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1. *Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета*		
	2. *Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности*		
	3. *Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов*		
	4. *Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса*		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	***Содержание учебного материала***	*6*	*ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1. *Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания*		
	2. *Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства*		
	3. *Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета*		
	4. *План-меню, его назначение, виды, порядок составления*		
	5. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий*		
	Тематика практических занятий	*20*	
	Практические занятия №1-5. *Работа со Сборником рецептур.* *- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства:* *Расчет количества сырья для приготовления первых блюд* *Расчет количества сырья для приготовления первых блюд* *Расчет количества сырья для приготовления холодных и сладких блюд*	*10*	*ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10*

	Расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из макаронных изделий *Расчёт сырья для кексов и рулетов.* *Расчёт сырья для печенья и пряников* *Расчёт рецептур на сдобные булочные изделия* *Расчёт рецептур для тортов и пирожных* *- определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья*		ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практические занятия №6-7. *Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день*	*4*	
	Практические занятия №8-11. *Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.* *Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.* *Оформление калькуляционных карточек.*	*6*	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	***Содержание учебного материала***	*4*	*ПК 1.2-1.5* *2.2-2.5* *3.2-3.5* *4.2-4.5* *5.2-5.5* *ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1. *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. *Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление*		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	***Содержание учебного материала***	*4*	*ПК 1.2-1.5* *2.2-2.5* *3.2-3.5* *4.2-4.5* *5.2-5.5* *ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1. *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. *Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой*		
	Тематика практических занятий	*2*	*ПК 1.2-1.5; 2.2-2.5* *3.2-3.5; 4.2-4.5* *5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практические занятия№ 12. *Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.*	*2*	
Тема 5. Учет продуктов на производстве,	***Содержание учебного материала***	*4*	*ПК 1.2-1.5* *2.2-2.5* *3.2-3.5*
	1. *Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания*		

отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	2. *Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции*		*4.2-4.5* *5.2-5.5* *ОК1-ОК5, ОК9,ОК10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	3. *Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе*		
	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* *ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	Практические занятия 13--14. *Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.*	*4*	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	***Содержание учебного материала***	*2*	*ПК 1.2-1.5* *2.2-2.5* *3.2-3.5* *4.2-4.5* *5.2-5.5* *ОК1-5, 9, 10* ЛР7; ЛР13-ЛР24
	1. *Правила торговли. Виды оплаты по платежам*		
	2. *Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями*		
	3. *Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче*		
	4. *Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира*		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) 2. 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. 3. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)	2	
	Дифференцированный зачет	*2*	
Всего:		***54***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет социально экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор; многофункциональное устройство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2023 г.]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2023. – 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, 2023. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2023-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2023 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2023.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2023 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2023.- 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», 2023. – 336 с.

11.Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: «Академия», 2023.

12. «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания» - М.: «Экономика», 2023 г.

3.2.2. Основные 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. Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
9. http://economy.gov.ru
10. http://www.consultant.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2023.-176с.

Интернет-ресурсы:
1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	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 Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения:- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР16Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		