


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ и НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН

ГАПОУ "Нижнекамский многопрофильный колледж"

СОГЛАСОВАНО


Зам. директора по НМР

 В.П.Кузиева

"11" 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР

 Р.М.Сабитов

«11» 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Нижнекамск
2020

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Буц Татьяна Петровна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар» и специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК  И.В.Гафур

Протокол заседания МЦК №  от  2020г.

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины.	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Тематический план учебной дисциплины.	6
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.	7
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	8

1. Паспорт программы учебной дисциплины ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» введена за счет вариативной части ФГОС по специальности: 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена, и направлена на удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемым изменениями технологий и характера производства.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины- в результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;

знать:

- счета бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций(ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК1.1.Производить расчеты по калькуляции блюд собственного производства.

ПК1.2.Составлять отчеты материально-ответственных лиц.

1.6. Количество часов на освоение программы дисциплины: объем образовательной нагрузки обучающихся 89 часов, в том числе нагрузка во взаимодействии с преподавателем 80 часов; самостоятельная работа обучающихся 4 часа.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	89
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретические занятия	38
практические занятия	38
контрольная работа (в счет практических занятий)	2
консультации	3
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

3. Тематический план учебной дисциплины ОП 11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Объем образовательной учебной нагрузка, час	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа	Уровень усвоения
		в том числе					
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Контрольные работы		
7 семестр	30	27	13	12	2	3	
Введение: современный бухгалтерский учет в общественном питании	2	1	1			1	1
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета	19	18	10	8		1	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	2	2	2				2
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	17	16	8	8		1	3
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	56	54	24	28	2	2	
Тема 2.1. Ценообразование на предприятиях общественного питания	9	8	2	4	2	1	3
8 семестр	47	46	22	24		1	
Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	13	12	4	8		1	3
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация готовой продукции	7	7	3	4			3
Тема 2.4. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети	4	4	2	2			3
Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда	5	5	3	2			3
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	7	7	5	2			2
Тема 2.7. Учет расходов (издержек обращения) доходов и финансовых результатов	7	7	3	4			3
Тема 2.8. Учет предметов материально-технического оснащения	4	4	2	2			3
Раздел 3. Отчетность. Организация хранения документов бухгалтерского учета	3	3	3				
Тема 3.1. Бухгалтерская отчетность	3	3	3				2
ИТОГО	80	76	38	36	2	4	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП11 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
7 семестр			
Введение: современный бухгалтерский учет в общественном питании	Содержание учебного материала	2	1
	Содержание дисциплины и ее задачи. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях равноправия различных форм собственности. Требования предъявляемые к бухгалтерскому учету на предприятиях общественного питания		
	Теоретические занятия:		
	1. Современный бухгалтерский учет в общественном питании	1	
	Самостоятельная работа №1	1	
	Изучение Федерального закона РФ «О бухгалтерском учете»		
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		19	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	2
	Виды хозяйственного учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Общие положения по документальному оформлению товарных операций в общественном питании. Нормативные документы, определяющие порядок ведения бухгалтерского учета в России. Учетная политика предприятия		
	Теоретические занятия:	1	
	2. Виды хозяйственного учета. Предмет и метод бухгалтерского учета	1	
	3. Общие положения по документальному оформлению товарных операций в общественном питании.		
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	17	3
	Классификация хозяйственных средств предприятия по составу размещению и источникам образования. Назначение и структура бухгалтерского баланса		
	Типы хозяйственных операций. Счета бухгалтерского учета их содержание и строение. Взаимосвязь между счетами и балансами		
	Счета и двойная запись. Схема синтетического и аналитического учета. Оборотная ведомость		
	Теоретические занятия:	8	
	4. Классификация хозяйственных средств предприятия по составу размещению	1	
	5. Классификация хозяйственных средств предприятия по источникам образования	1	
	6. Назначение и структура бухгалтерского баланса. Типы хозяйственных операций	1	

	7.Счета бухгалтерского учета их содержание и строение. хозяйственных операций	1	
	8.Взаимосвязь между счетами и балансами	1	
	9.Счета и двойная запись	1	
	10.Схема синтетического и аналитического учета	1	
	11.Оборотная ведомость	1	
	Практическое занятие №1	2	
	Составление начального баланса с группировкой его статей на основе данных бухгалтерского учета		
	Практическое занятие №2	2	
	Отражение хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Выведение конечных остатков по счетам		
	Практическое занятие №3	2	
	Составление бухгалтерских проводок по зарегистрированным хозяйственным операциям		
	Практическое занятие №4	2	
	Составление оборотной ведомости и бухгалтерского баланса на следующую отчетную дату		
	Самостоятельная работа №2	1	
	Изучение Плана счетов бухгалтерского учета и Инструкции по его применению		
	Раздел 2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	56	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	7	3
Ценообразование на предприятиях общественного питания	Виды цен, применяемых в общественном питании. Механизм ценообразования, калькуляции. Торговая наценка, ее назначение и порядок формирования План-меню, его содержание и назначение. Сборник технологических нормативов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция цен на продукцию собственного производства		
	Теоретические занятия:	2	
	12.Ценообразование на предприятиях общественного питания	1	
	13.Калькуляция цен на продукцию собственного производства	1	
	Практическое занятие №5	2	
	Составление плана-меню. Определение норм вложения сырья		
	Практическое занятие №6	2	
	Калькуляция розничных цен на продукцию собственного производства(по условным данным).		
	Самостоятельная работа №3	1	
	Изучение разделов Сборника рецептов		
	Контрольная работа №1	2	
	8 семестр		

Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовой	Содержание учебного материала	13	3
	Организация материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров, тары. Товарные потери. Расчет естественной убыли. Цели, сроки и порядок оформления инвентаризации имущества, товаров и тары		
	Теоретические занятия:	4	
	14. Организация материальной ответственности на предприятиях общественного питания	1	
	15. Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров, тары	1	
	16. Товарные потери. Расчет естественной убыли	1	
	17. Порядок оформления инвентаризации имущества, товаров и тары	1	
	Практическое занятие №7	2	
	Составление типового договора о материальной ответственности на предприятиях общественного питания		
	Практическое занятие №8	2	
	Решение задач на расчет естественной убыли		
	Практическое занятие №9	2	
	Документальное оформление поступления и отпуска из кладовой сырья, товаров		
	Практическое занятие №10	2	
Оформление документов по проведению инвентаризации (по условным данным)			
Самостоятельная работа №4	1		
Изучение Инструкции по проведению инвентаризации			
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация продукции	Содержание учебного материала	7	3
	Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства Отчетность о реализации и отпуске продукции кухни. Порядок оформления дневных заборных листов. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве		
	Теоретические занятия:	3	
	18. Документальное оформление поступления сырья на производстве	1	
	19. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства	1	
	20. Отчетность о реализации и отпуске продукции кухни	1	
	Практическое занятие №11	2	
	Документальное оформление поступления сырья на производство		
	Практическое занятие №12	2	
	Составление акта о продаже и отпуске изделий кухни (оформление заборного листа)	2	
Тема 2.4. Учет товаров	Содержание учебного материала	4	3

в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети	Документальное оформление движения товаров, готовых изделий, полуфабрикатов, тары. Товарные отчеты. Оформление передачи товаров и материальных ценностей при смене материально-ответственного лица		
	Теоретические занятия:	2	
	21.Документальное оформление движения товаров, готовых изделий, полуфабрикатов, тары	1	
	22.Товарные отчеты	1	
	Практическое занятие№13 Заполнение товарного отчета	2	
Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	5	3
	Виды, формы и системы оплаты труда. Документы по учету труда и выплаты заработной платы. Виды удержаний из заработной платы Состав фонда заработной платы. Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда		
	Теоретические занятия:	3	
	23.Виды, формы и системы оплаты труда. Документы по учету труда и выплаты заработной платы.	1	
	24.Виды удержаний из заработной платы. Состав фонда заработной	1	
	25.Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда	1	
	Практическое занятие№14 Заполнение табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы за платежный период	2	
Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	Содержание учебного материала	7	3
	Учет кассовых операций. Порядок оформления кассовых документов. Кассовый отчет Учет расчетов с подотчетными лицами. Составление авансового отчета. Учет денежных средств на расчетном счете. Безналичные расчеты Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Учет расчетов с покупателями и заказчиками, с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с бюджетом		
	Теоретические занятия:	5	
	26.Учет кассовых операций. Кассовый отчет	1	
	27.Учет расчетов с подотчетными лицами. Составление авансового отчета	1	
	28.Учет денежных средств на расчетном счете. Безналичные расчеты	1	
	29.Учет расчетов с покупателями и заказчиками, с поставщиками и подрядчиками	1	
	30.Учет расчетов с бюджетом	1	
	Практическое занятие№15 Оформление приходных и расходных ордеров. Составление кассового отчета	2	
Тема 2.7. Учет	Содержание учебного материала	7	3

расходов (издержек обращения) доходов и финансовых результатов	Формирование финансового результата от реализации продукции собственного производства. Порядок определения выручки от реализации продукции. Торговые надбавки и наценки. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Учет финансовых результатов от прочей реализации. Учет использования прибыли		
	Теоретические занятия:	3	
	31.Формирование финансового результата от реализации продукции собственного производства	1	
	32.Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления.	1	
	33.Учет финансовых результатов от прочей реализации	1	
	Практическое занятие№16	2	
	Расчет расходов, приходящихся на остаток товаров		
	Практическое занятие№17	2	
	Выявление финансового результата хозяйственной деятельности предприятия общественного питания (на условном примере)		
Тема 2.8. Учет предметов материально-технического оснащения	Содержание учебного материала	4	3
	Учет основных средств. Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания. Амортизация основных средств. Методы расчета амортизационных отчислений		
	Теоретические занятия:	2	
	34.Учет основных средств. Амортизация основных средств.	1	
	35.Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов.	1	
	Практическое занятие№18	2	
	Составление документов на списание инвентаря		
Раздел 3. Отчетность. Организация хранения документов бухгалтерского учета		3	2
Тема 3.1. Бухгалтерская отчетность	Содержание учебного материала	3	
	Требования, предъявляемые к составлению бухгалтерской отчетности. Порядок составления отчетности, ее периодичность, сроки представления. Состав годового отчета		
	Теоретические занятия:	3	
	36.Общие положения. Бухгалтерский баланс	1	
	37.Отчет о прибылях и убытках	1	
	38 .Отчет об изменениях капитала		

4. Условия реализации программы дисциплины.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа комплект, интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов.

Электронные ресурсы ЭБС

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г

1.Лытнева Н.А., Малявкина Л.И., Федорова Т.В. Бухгалтерский учет: учебник. – М.: ФОРУМ, 2019. – 512 с.

2.Бурмистрова Л.М. Бухгалтерский учет: учебное пособие. –М.: ФОРУМ, 2019. – 318 с.

3.Воронина Л.И. Основы бухгалтерского учета: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 346 с.

4.Миршук Т.В. Практикум по бухгалтерскому (финансовому) учету: учебное Елицур М.Ю., Наумов В., Носова О.М., Фролова М.В.

5.Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины: Учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 544 с. пособие. – М.: ФОРУМ, 2020. – 166 с.

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований и т.д

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Результаты обучения (элементы компетенций)	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;	навыки составления и оформления кассовых, авансовых, товарных отчетов; оформления накладных, счетов-фактур и других документов по товарным, денежным и расчетным операциям;	Оценка результатов выполнения практических работ №1,2,3,4,11,12,13,14,15,16,17,18 Контрольная работа
проводить и оформлять инвентаризацию;	навыки составления и оформления документов по проведению инвентаризации; заполнение инвентаризационной описи; оформление документов по результатам инвентаризации	Оценка результатов выполнения практических работ № 8,9,10
составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;	навыки составления калькуляционной карточки, определения норм вложения сырья, расчет необходимого количества сырья для изготовления продукции собственного производства; расчет торговой наценки и стоимости продажи готового изделия.	Оценка результатов выполнения практических работ № 5,6,7
Знать:		
счета бухгалтерского учета	знать виды счетов бухгалтерского учета, Инструкцию по их применению, порядок открытия счетов, подсчета оборотов и остатков на счетах; способ двойной записи хозяйственных операций; порядок составления оборотной ведомости	Устный опрос, тестирование
структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций	знать структуру и виды бухгалтерского баланса, разделы баланса, учетные регистры	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работы №1 тестирование
организацию, методы, документальное оформление	знать виды учетной политики предприятий, порядок ведения учета на предприятии; виды отчетов и порядок их составления	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе № 1,2

учета на предприятии		
порядок проведения и оформления инвентаризации;	знать порядок проведения инвентаризации, оформления инвентаризационной описи; составления документов по результатам инвентаризации	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №3 тестирование
механизм ценообразования на продукцию и услуги.	знать методы ценообразования расчета оптовых и розничных цен на товары	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №4, тестирование
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений		Экзамен

5.2 Контроль и оценка результатов ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией ; - участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ; 	<ul style="list-style-type: none"> - внешняя активность студента; - беседы; - решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.
ОК2. Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение в ходе выполнения практических работ, - анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
ОК 3. решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность 	<ul style="list-style-type: none"> - участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные. 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК

<p>ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения</p>	<p>-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины</p>
<p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития</p>	<p>-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p>ОК9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития</p>	<p>наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях</p>