

Министерство образования и науки Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель Методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 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); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПАОТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 06. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОПД.05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель преподавания ОПД.05. «Основы калькуляции и учета»:

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения учебной дисциплины являются:

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;
- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий; научиться составлять технологическую карту;
- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины ОПД. 05. «Основы калькуляции и учета» обучающийся **должен уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;
- *работать в программе ТТК;*
- *работать в программе 1С-Склад.*

В результате освоения дисциплины ОПД. 05 «Основы калькуляции и учета» обучающийся **должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;

Код ПК, ОК	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	<ul style="list-style-type: none"> -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 техникотехнологическими 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 	<ul style="list-style-type: none"> -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 произ-

	<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<p>водства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональ-</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>

	<p>ные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	120
Самостоятельная работа	6
в том числе:	
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	112
теоретическое обучение	59
лабораторные занятия	-
практические занятия	53
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2

3.2. Тематический план и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании		12			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		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		
	1	Виды хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету		1	
	2	Предмет и методы бухгалтерского учета. Задачи бухгалтерского учета.		2	
	3	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности		2	
	4	Понятие документа, формы документов, применяемых в предприятиях общественного питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.		3	
	5	Автоматизация учета на предприятиях ресторанного бизнеса		1	
	Лабораторные занятия: не предусмотрены			3	
	Практические занятия: Знакомство с основными документами на предприятиях общественного питания, их содержанием			1	
	Приемы вычислений на микрокалькуляторе			2	
	Контрольные работы: не предусмотрены				
Самостоятельная работа обучающихся. Изучение нормативной и регламентирующей документации: Федерального закона «О бухгалтерском учете» № 402-ФЗ (действующая редакция).		1			
Раздел 2. Ценообразование, учет сырья и готовой продукции на производстве		100			
Тема 2.1. Сборники рецептов	Содержание учебного материала		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		
	1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья		1	
	2	Расчет норм выхода полуфабрикатов, отходов и потерь при разделке мясных туш различной категории упитанности		1	
	3	Расчет количества сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке свинокопченостей и субпродуктов		1	

	4	Расчет норм выхода топленых жиров и гастрономических товаров	1		
	5	Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы	1		
	6	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов	1		
	7	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, орехов.	1		
	8	Расчет расходования соли и специй при приготовлении блюд и кулинарных изделий.	1		
	9	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.	1		
	10	Расчет расхода муки и жиров при приготовлении кондитерских изделий	2		
	11	<i>Правила составления технологических карт в программе Мастер ТТК</i>	2		
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		12-		
	Практические занятия: Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке различных видов сырья		12		
	Контрольные работы: решение задач		1		
Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала			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	
	1	Понятие цены, ее элементы, виды цен	1		
	2	Оценка сырья при калькуляции розничных цен	2		
	3	Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха	1		
	4	Порядок составления калькуляционной карты	1		
	5	План-меню его назначение, виды, порядок составления	2		
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		14		
	Практические занятия: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. Составление плана-меню		14		
	Контрольные работы: калькуляция розничных цен на продукцию общественного питания		1		
	Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала			
1		Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	1		
2		Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1		

	3	Организация количественного учета продуктов в кладовой. Порядок ведения товарной книги. Учет поступления тары. Товарные потери.	1		
	4	<i>Правила работы в программе 1С-Склад</i>	3		
	5	Документальное оформление инвентаризации продуктов и тары в кладовой	1		
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		4		
	Практические занятия: Оформление документов первичной отчетности по учету товаров в кладовой организации.		4		
	Контрольные работы: не предусмотрены				
Тема 2.4. Учет сырья и готовой продукции на производстве	Содержание учебного материала			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	
	1	Учет поступления сырья на производстве	1		
	2	Учет реализации и отпуска готовой продукции кухни	2		
	4	Учет сырья и готовой продукции в кондитерском цехе	2		
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		8		
	Практические занятия: Оформление Дневного заборного листа Оформление Акта о реализации и отпуске изделий кухни. Оформление Наряд-заказа на изготовление кондитерских изделий. Оформление Ведомости движения готовых изделий в кондитерском цехе		8		
	Контрольная работа: учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		1		
Тема 2.5. Учет кассовых операций	Содержание учебного материала			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	
	1	Правила торговли в предприятиях общественного питания	1		
	2	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	1		
	3	Осуществление кассовых операций посредством применения контрольно-кассовых машин	2		
	4	Учет кассовых операций и порядок их ведения	1		
	5	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1		
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		8		
	Практические занятия: Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков Работа на контрольно-кассовой технике. Заполнение кассовых документов.		8		
	Контрольные работы: не предусмотрены				

	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение нормативной и регламентирующей документации: Закона РФ «О защите прав потребителей»; «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» с составлением плана-конспекта.	4			
Тема 2.6. Контроль движения продуктов, товаров и тары	Содержание учебного материала		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		
	1	Классификация и оценка основных средств		1	
	2	Учет и инвентаризация основных средств		1	
	3	Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей		2	
	4	Контроль за товарными запасами		2	
	5	Понятие, задачи и правила проведения инвентаризации.		2	
	6	Документальное оформление инвентаризаций		1	
		Лабораторные занятия: не предусмотрены		3	
		Практические занятия: Оформление и учет доверенностей. Оформление инвентаризационных материалов		3	
		Контрольные работы: не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативной и регламентирующей документации: Приказа министерства финансов РФ «Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых операций»	1			
	Зачет	2			
	Всего	114			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общепрофессиональной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя,
- столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения раздаточного дидактического материала;
- калькуляторы;
- контрольно-кассовые машины

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Потапова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
11. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
12. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. ИЦ «Академия». 2014.
13. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Изд. «Феникс». 2008.

3.2.2. Электронные издания:

1. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер», корпорация «Диполь», ЗАО 2012.
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» 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) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
5. 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/
6. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
7. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация в зачета в виде: устных ответов</p>

<ul style="list-style-type: none"> -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; 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 потреби- 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий экзамене

телями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; <i>- работать в программе ТТК;</i> <i>- работать в программе 1С-Склад.</i>		
---	--	--