

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Сызранский политехнический колледж»

**СОГЛАСОВАНО**

Технолог АО «Комбинат питания»

\_\_\_\_\_  
О.Н. Сергеева  
«30» \_\_\_\_\_ июня \_\_\_\_\_ 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ «СПК»

\_\_\_\_\_  
О.Н.Шиляева  
«01» \_\_\_\_\_ июля \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

обще профессиональный цикл  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией профессионального цикла  
профессий 15.01.05, 15.01.25, 15.01.32, 43.01.09, 18466, 13.01.10  
Протокол № 11 от «30» \_\_\_\_\_ июня \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Р.Х. Багдалова

Разработчик Баутина М.С., преподаватель ГБПОУ «СПК»

Рабочая программа разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569,
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ «31» марта 2017 г. под номером № 43.01.09-170331

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№ п/п</b>	<b>Название разделов</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3	Условия реализации учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17
5	Приложение 1 Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	21

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

### 1.1 Место дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью общепрофессионального цикла ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### Обязательная часть

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения:

- 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются 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.

Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной нагрузки	56
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
Самостоятельная работа	2
в том числе:	
ответы на вопросы	2
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
<p><b>Тема 1.1</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>            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</p>	10	репродуктивный	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<b>Лабораторные работы</b>				не предусмотрено
	<b>Практические занятия</b>				не предусмотрено
	<b>Контрольные работы</b>				не предусмотрено
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				не предусмотрено
<p><b>Тема 1.2</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>            1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p>	10	репродуктивный	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5	

	<p>2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p> <p>3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p> <p>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>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</p>			<p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено		
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Работа со Сборником рецептур:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,</li> <li>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья</li> </ul> <p>2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день</p> <p>3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</p> <p>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</p> <p>оформление калькуляционных карточек.</p>	6		
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено		
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p><b>Материальная</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о</p>	4	репродуктивный	<p>ОК 01-07,</p> <p>ОК 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p>

<b>ответственность.</b> <b>Инвентаризация</b>	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			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено		
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено		
<b>Тема 1.4</b> <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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	4	репродуктивный	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Лабораторные работы</b>	не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2		
	<b>Контрольные работы</b>	не предусмотрено		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрено		
<b>Тема 1.5</b>	1. Организация учета на производстве. Состав	6	репродуктивный	ОК 01-07,

<p><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b></p>	<p>товарооборота общественного питания 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции 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</p>			<p>ОК 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	не предусмотрено		
	<p><b>Практические занятия</b> 1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве</p>	4		
	<p><b>Контрольные работы</b></p>	не предусмотрено		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	не предусмотрено		
<p><b>Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b></p>	<p>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. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>	6	репродуктивный	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p><b>Лабораторные работы:</b></p>	не предусмотрено		
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	не предусмотрено		
	<p><b>Контрольные работы:</b></p>	не предусмотрено		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Ответы на вопросы	2		
<b>Тематика курсовой работы (проекта)</b>		не предусмотрено		
<b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)</b>		не предусмотрено		
<b>Консультации</b>		не предусмотрено		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2		
<b>Всего:</b>		<b>56</b>		

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

– компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями

– натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными 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. 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.

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.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

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», 2015.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.

### **3.2.2 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/](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"  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

3. "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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

4. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

5. 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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

6. 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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

7. <http://economy.gov.ru>

8. <http://www.consultant.ru>

### **3.2.3 Дополнительные источники (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 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>– задачи бухгалтерского учета;</li> <li>– предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>– элементы бухгалтерского учета;</li> <li>– принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>– особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>– основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>– формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>– требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>– права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>– понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>– понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>– сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>– правила документального</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>– не менее 75% правильных ответов.</li> <li>– актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>– полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– при устном опросе;</li> <li>– выполнении естирования;</li> <li>– при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>– при выполнении практических/лабораторных заданий;</li> <li>– проведении промежуточной аттестации</li> </ul>

<p>оформления движения материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– источники поступления продуктов и тары;</li> <li>– правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> <li>– реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>– методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>– понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>– методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>– понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>– порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>– ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>– правила торговли;</li> <li>– виды оплаты по платежам;</li> <li>– виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>– правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной</li> </ul>

<p>производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>– составлять товарный отчет за день;</li> <li>– определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>– составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>– рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>– участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>– принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>– принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>– составлять отчеты по платежам содержанию и оформлению документов;</li> <li>– права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>– понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>– понятие товарооборота</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>– точность расчетов</li> <li>– соответствие требованиям НДС</li> <li>– и т.д.</li> </ul>	<p>самостоятельной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий;</li> <li>– проведении промежуточной аттестации</li> </ul>
--	---	--

<p>предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>– правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>– источники поступления продуктов и тары;</li> <li>– правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>– методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>– понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>– методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>– понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>– порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>– ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>– правила торговли;</li> <li>– виды оплаты по платежам;</li> <li>– виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>– правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>		
---	--	--

## ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Формируемые компетенции
1.	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	1	Дискуссия	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2.	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.	1	Компьютерные технологии (использование видеоматериалов)	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	Эвристическая беседа	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
4.	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	1	Дискуссия	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5