

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«БЕЛОГОРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.А. Члек

«____» _____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. Основы калькуляции и учета

основной профессиональной образовательной программы
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

г. Белогорск
2017 г.

**Рассмотрена и одобрена
на заседании МК преподавателей
профессионального цикла и
мастеров производственного
обучения**

**Протокол № _____
«_____» _____ 2017 г.
Председатель МК**

_____ **И.В. Захарчук**

**СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР**

_____ **Н.Б. Плаксина**

«_____» _____ **2017 г.**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 170331)

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Белогорский технологический техникум»

Разработчик: Боженко Марина Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. Основы калькуляции и учета

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 рецептов 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; 	<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 классификация; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен;

	<ul style="list-style-type: none">- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;- принимать оплату наличными деньгами;- принимать и оформлять безналичные платежи;- составлять отчеты по платежам.	<ul style="list-style-type: none">- 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
--	--	--

		<p>операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
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>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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 деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

	<p>значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	информации.
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и</p>

	<p>профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	24
контрольная работа	1
самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 05. Основы калькуляции и учета**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	10		
	1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	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.			
Самостоятельная работа студентов 1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) 2. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 3. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". Источники информации 1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ 2. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 01.07.2017) 3. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении	8			

	Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152			
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	19		
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	3	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	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 рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов 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 №1, №2, №3	16			
1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.	4		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10	
2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	4			
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	8			
	Контрольная работа	1		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	1		
	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.	1	1	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.				
Тема 4. Учет сырья,	Содержание учебного материала	7		

<i>продуктов и тары в кладовых организаций питания</i>	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.	3	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой. Порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			
	Тематика практического занятия №4	4		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Составление товарного отчета за день.	4		
Тема 5. <i>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>	Содержание учебного материала	7		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	3	2	
	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.			
	Тематика практического занятия №5	4		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4			
Тема 6. <i>Учет денежных</i>	Содержание учебного материала	6		ПК 1.2-1.4
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	4	2	

<i>средств, расчетных и кредитных операций</i>	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.			2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	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.			OK 1-7, 9, 10
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			
	Самостоятельная работа студентов 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. Источники информации 1. 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/ 2. "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/ 3. 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-rozничnoy-torgovli	2		
	Дифференцированный зачет	1		
Всего:		52		

Преподаватель специальных дисциплин: _____
(подпись)

М.Ю. Боженко
(инициалы, фамилия)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 мест;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- проектор;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2017)
4. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа».
5. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 01.07.2017)
6. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
7. 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.
8. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 №38940).
12. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Поста

новлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132).

13. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
17. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
18. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко, - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова, - 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

Интернет – ресурсы

www.consultant.ru

<http://economy.gov.ru>

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594

http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p style="text-align: center;">Знания:</p> <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 классификация; - 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - контрольной работы. <p>Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: изучение нормативных материалов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методика их списания; - методика 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. 		
<p style="text-align: center;">Умения:</p> <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 	<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. Точность расчетов. Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполненных заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения

<p>карточки;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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		<p>практических заданий на дифференцированном зачете.</p>
--	--	---

Лист дополнений и изменений

