

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
«Камышловский гуманитарно-  
технологический техникум»  
  
Е.Е. Бочкарева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

для профессии СПО

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Форма обучения – очная

Срок обучения – 8 года 8 мес. на базе основного общего образования

Камышлов, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**Разработчик:** Фоминых Ольга Юрьевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Цытыркина Л.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Т.А. Мадыгина

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                                | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 1-7,<br>9,10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет, 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.</li> </ul> | <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 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> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <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> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                     | <b>Объем часов</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>          | <b>36</b>          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                                        | <b>35</b>          |
| в том числе:                                                                  |                    |
| теоретическое обучение                                                        | 10                 |
| практические занятия                                                          | 25                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> | <b>1</b>           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                            | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                                                |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>    | <b>ПК 1.2-1.5<br/>ПК 2.2-2.5<br/>ПК 3.2-3.5<br/>ПК 4.2-4.5<br/>ПК 5.2-5.5<br/>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                             | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета                                                                                                                 |             |                                                                                                 |
|                                                             | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности                                                                                                                            |             |                                                                                                 |
|                                                             | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов<br>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |             |                                                                                                 |
| <b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>    | <b>ПК 1.2-1.5<br/>ПК 2.2-2.5<br/>ПК 3.2-3.5<br/>ПК 4.2-4.5<br/>ПК 5.2-5.5<br/>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                             | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания                                                                                                                                                                                                             |             |                                                                                                 |
|                                                             | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства                                                                                                                                                                        |             |                                                                                                 |
|                                                             | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета                                                                                                                                                                                                                           |             |                                                                                                 |
|                                                             | План-меню, его назначение, виды, порядок составления                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                                                                                 |
|                                                             | 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                                       |             |                                                                                                 |
|                                                             | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                                                                                 |
|                                                             | Работа со Сборником рецептур,:                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>    |                                                                                                 |
|                                                             | – расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,                                                                                                                                                                                |             |                                                                                                 |
|                                                             | – определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>    |                                                                                                 |
|                                                             | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>    |                                                                                                 |
|                                                             | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.                                                                                                                                  | <b>4</b>    |                                                                                                 |
| <b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>    | <b>ПК 1.2-1.5<br/>ПК 2.2-2.5<br/>ПК 3.2-3.5<br/>ПК 4.2-4.5<br/>ПК 5.2-5.5<br/>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                             | 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                              |             |                                                                                                 |
|                                                             | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                                 |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | проведения и документальное оформление                                                                                                                                                                               |           |                                                                                                                               |
| <b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | <b>ПК 1.2-1.5</b><br><b>ПК 2.2-2.5</b><br><b>ПК 3.2-3.5</b><br><b>ПК 4.2-4.5</b><br><b>ПК 5.2-5.5</b><br><b>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                                                                                             | 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 |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой                               |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.                                                                      | <b>4</b>  |                                                                                                                               |
| <b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                 | <b>1</b>  | <b>ПК 1.2-1.5</b><br><b>ПК 2.2-2.5</b><br><b>ПК 3.2-3.5</b><br><b>ПК 4.2-4.5</b><br><b>ПК 5.2-5.5</b><br><b>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                                                                                             | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания                                                                                                                                        |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции                                                                                   |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе                                                    |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.                                                                                       | <b>6</b>  |                                                                                                                               |
| <b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                 | <b>1</b>  | <b>ПК 1.2-1.5</b><br><b>ПК 2.2-2.5</b><br><b>ПК 3.2-3.5</b><br><b>ПК 4.2-4.5</b><br><b>ПК 5.2-5.5</b><br><b>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|                                                                                                                             | Правила торговли. Виды оплаты по платежам                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                         |           |                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | 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                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                                               |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>  |                                                                                                                               |
| <b>Всего:</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                      | <b>36</b> |                                                                                                                               |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной 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 и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 248 с. – ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 520 с. – ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 232 с. – ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 168 с. – ISBN 978-5-8114-3549-4.

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

289

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 248 с. – ISBN 978-5-8114-5724-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 520 с. – ISBN 978-5-8114-5723-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
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. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ  
290
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».



# 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 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</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-практической работы.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <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; составлять отчеты по платежам</li> </ul> | <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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024