


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова  
Протокол № 1 от  
« 28 » 08 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2017 г.


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU\_RODNIKI@mail.ru


**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова  
Протокол № 1 от  
« 24 » 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УТР

 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2018 г.

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
**образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки**  
**квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является преподаватель Панова Н.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
  - область применения программы;
  - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
  - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
  - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
  - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
  - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 72

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 56 часов;
- самостоятельная работа – 16 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Общая характеристика бухгалтерского учета – 8 часов;
- Ценообразование в общественном питании – 12 часов;
- Материальная ответственность. Инвентаризация – 6 часов;
- Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания – 8 часов;
- Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания – 12 часов;
- Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций – 8 часов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, примерной программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



Рецензент

*Васильева Ирина*  
*Васильева*

*преподаватель высшей*  
*квалификации по специальности*

*ЛВ*  
(подпись)  
*25.08.17*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью рабочей 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, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<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 рецептов 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</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></ul>

	<p>расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"><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>- 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>
--	--	--

## 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</b>	<b>72</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>16</b>
<b>Объем образовательной программы во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>56</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету</li> <li>2. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</li> <li>3. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании</li> <li>4. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</li> <li>5. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация</li> <li>6. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</li> <li>7. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера</li> <li>8. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</li> </ol>	8	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)</p>	2	



<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 3-4. Практическое занятие 1. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. 5.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 6.План-меню, его назначение, виды, порядок составления 7-8. Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день 9.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 11-12. Практическое занятие 3: Работа со Сборником рецептур - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	12	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Разработка плана-меню для диетического питания	4	
<b>Тема 3.Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Материальная ответственность, ее документальное оформление 2.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности 3.Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей 4.Отчетность материально-ответственных лиц 5.Контроль за товарными запасами 6.Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	6	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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"</p>	4	
<p><b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания 2. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания. 3. Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков 4. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. 5. Товарные потери и порядок их списания 6. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой 7 – 8. Практическое занятие 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	8	<p><b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление бланков поступления сырья и товаров от поставщиков, отпуска продуктов из кладовой</p>	2	
<p><b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация учета на производстве. 2. Состав товарооборота общественного питания 3. Документальное оформление поступления сырья на производство. 4-5. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции 6. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. 7. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. 8. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе 9 – 10. Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья. 11 – 12. Практическое занятие 6. Оформление документов первичной отчетности по</p>	12	<p><b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, 9,10</b></p>

	готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.</p> <p>Оформление документов первичной отчетности по готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.</p>	2	
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Правила торговли.</p> <p>2. Виды оплаты по платежам</p> <p>3. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.</p> <p>4. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>5. Учет кассовых операций и порядок их ведения.</p> <p>6. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.</p> <p>7. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p> <p>8. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>	8	<p><b>ПК 1.2-1.5</b></p> <p><b>2.2-2.5</b></p> <p><b>3.2-3.5</b></p> <p><b>4.2-4.5</b></p> <p><b>5.2-5.5</b></p> <p><b>ОК1-5, 9, 10</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>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</p>	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>56</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 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 имеет необходимые печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
3. 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).
4. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
5. 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.

##### **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://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

8. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

9. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

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

#### 4. 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> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

<ul style="list-style-type: none"> <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>		
<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 рецептов 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>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированно м зачете</li> </ul>