

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ГБПОУ «ТТТ»
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Троицк, 2022

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утверждённого Минобрнауки России приказом № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер: 43.01.09-181228.

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр примерных программ:

Протокол № 4 от 28.12.2018г.

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:
Морозова А. Д. – преподаватель профессиональных дисциплин

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол №8 от «20» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура учебной дисциплины	8
3. Условия реализации рабочей программы	18
4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины	21
5. Возможности использования программы в других ООП	24

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 и кулинарных изделий технологическими и технико – технологическими картами;
- расчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации учета в общественном питании;
- освоения направления, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов применяемых в организациях питания, их классификация;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного 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;
- понятия и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Самостоятельная работа	-
Обязательная аудиторная нагрузка	86
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
курсовая работа	-
контрольная работа	-
консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамен	

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
1	2			4
Раздел №1. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании				
Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Предмет и метод бухгалтерского учета. Виды и задачи бухгалтерского учета Уровень усвоения Требования, предъявляемые к учету. Элементы бухгалтерского учета Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятия о документах учета. Классификация документов принимаемых в организациях питания Понятие документооборота. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p> <p>Содержание учебного материала</p>	Уровень усвоения	2	4
				ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11

	Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №1 «Изучение нормативных документов по бухгалтерскому учету» Практическая работа №2 «Классификация, реквизиты содержание и оформление документов»		2	
	Самостоятельная работа Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете». Ответить на поставленные вопросы Презентация, реферат «История бухгалтерского учета» Составление конспекта – правила хранения бухгалтерских документов.			
Раздел №2 Материальная ответственность				
Тема №2.1 Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально ответственных лиц	Уровень усвоения		ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 3 «Материальная ответственность на предприятиях питания»	2	4	
	Самостоятельная работа Ответить на поставленные вопросы			
Раздел №3 Ценообразование в общественном питании				
Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Понятие о цене, ее элементы. Виды цен. Ценообразование	Уровень усвоения	2	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11
	Содержание учебного материала Виды меню. План меню – назначение, порядок составления. Основные разделы, принцип построения	Уровень усвоения	2	
			2	

	Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Основные разделы, принцип построения Ознакомление со сборником рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий	Уровень усвоения 2	2	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	2	1	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию и товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	2	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа № 4 «Порядок составления плана – меню» Практическая работа № 5 «Расчеты массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов» Практическая работа № 6 «Расчеты количества продуктов для приготовления мучных, кулинарных и кондитерских изделий» Практическая работа №7 «Составление калькуляционных карт на холодные блюда и закуски на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 8. «Составление калькуляционных карт на супы на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 9. «Составление калькуляционных карт на соусы на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа №10 «Составление калькуляционных карт на гарниры для горячих блюд на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 11 «Составление калькуляционных карт на вторые блюда на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 12«Составление калькуляционных карт на		18	

	<p>сладкие блюда и напитки на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт»</p> <p>.Практическая работа №13 «Составление калькуляционных карт на кулинарные изделия на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт»</p> <p>Практическая работа №14 «Составление калькуляционных карт на кондитерские изделия на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт»</p> <p>Практическая работа №15 «Акт контрольной проработки блюд и изделия»</p>			
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление калькуляционных карт.</p> <p>Решение задач</p> <p>Разработка плана меню для различных типов и классов предприятия</p> <p>Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного общественного производства – ответить на поставленные вопросы</p> <p>Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд – решение задач</p>			
Раздел №4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания				
Тема 4.1 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Документальное оформление поступления и отпуска продуктов и тары материально ответственными лицами</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация количественного учета продуктов и тары в кладовой.</p>	<p>Уровень усвоения</p> <p>2</p> <p>Уровень усвоения</p> <p>2</p> <p>Уровень усвоения</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11</p>	

	Осуществление контроля за товарными запасами		
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	
	Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально–ответственных лиц	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №16 «Документальное оформление бланков на поступившие продукты и тару. Оформление доверенности» Практическая работа №17 «Документальное оформление бланков на отпуск продуктов и тары материально ответственным лицам» Практическая работа №18 «Приемка товара по количеству и качеству. Составление акта о несоответствии качества товара сопроводительным документам» Практическая работа №19 «Закупка продуктов у физических лиц» Практическая работа №20 «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли»		8
	Самостоятельная работа Поиск и обобщение информации по темам «Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе, горячем цехе» Выполнение домашней контрольной работы Решение ситуационных задач Ознакомление со стандартами и техническим регламентом на продукцию		
Раздел №5 Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятий общественного питания			
Тема 5.1. Учет продуктов на производстве, в буфете, магазинах кулинариях. Отпуск и	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8
	Организация учета на производстве. Товарооборот. Виды и методы расчета	2	3.2 – 3.6 4.2 -4.5
	Содержание учебного материала	Уровень	5.2 – 5.5

реализации продукции и товаров предприятий общественного питания	Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции	усвоения		OK1 - 11
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве	2	2	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	2	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети	2	2	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	2	2	
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
Инвентаризация сущность, значение, порядок проведения Документальное оформление движения материальных ценностей		2	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ				
Практическая работа № 21 «Учет потери товаров вследствие боя, лома и порчи. Акт списания соли и специй на предприятиях питания» Практическая работа № 22 «Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства на раздачу – дневной заборный лист» Практическая работа № 23 «Документальное оформление реализации и отпуска изделий кухни потребителям через раздаточные – акт реализации изделий кухни за наличный расчет» Практическая работа № 24 «Отчет материально ответственных лиц по продуктам, товаром и таре – товарный отчет» Практическая работа № 25 «Учет сырья и готовых изделий в кондитерских цехах – наряд заказ на изготовление кондитерских и других изделий» Практическая работа № 26 «Инвентаризация продуктов и тары в			8	

	кладовой. Выявление и учет результатов инвентаризации» Практическая работа №27 "Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Выявление и учет результатов инвентаризации»			
	Самостоятельная работа Составление кроссворда Решение ситуационных задач Письменная контрольная работа			
Раздел №6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций				
Тема 6.1 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала Правила торговли. Виды оплаты по платежам Расчет с посетителями через контрольно – кассовые машины и R – Keeper, терминал безналичной оплаты . Степень ответственности за расчет с потребителями	Уровень усвоения	2	2
	Содержание учебного материала Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги	Уровень усвоения	2	2
	Содержание учебного материала	Уровень усвоения		
	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг	Уровень усвоения	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 28 «Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе Практическая работа № 29 «Принятие оплаты наличным безналичным платежом. Составление отчета по платежам» Практическая работа № 30 «Порядок ведения кассовой книги. Отчетность кассира»	Уровень усвоения	2	2

	<p>Самостоятельная работа Ответы на поставленные вопросы Решение ситуационных задач Презентация правила эксплуатации контрольно – кассовых машин, терминалов по безналичной оплате</p>			
	итого			86

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет

«Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

–плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

- 1.Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2018 г.]. – М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
- 2.Перетятко Т.И.Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2018г.
- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2019г.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2018г.
- 5.Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2019г.

3.3 Организация образовательного процесса

Данная дисциплина имеет межпредметную связь с математикой, экономическими и правовыми основами профессиональной деятельности и по всем профессиональным модулям. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий на теоретических и практических занятий, внеаудиторной работы.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин). Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Практические занятия проводятся в учебном классе со всей группой. По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля, на практических работах и др.

Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету по дисциплине является выполнение всех практических заданий и самостоятельных работ.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых способствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, сообщений, презентаций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: виды учета, требования, предъявляемые к учету	Оцениваются знания на «отлично», если обучающийся логично, последовательно излагает теоретический материал, демонстрирует высокую степень проработанности учебной, научно-методической литературы. Оперирует научными терминами, умело систематизирует и обобщает материал в виде выводов, демонстрируя высокую степень осведомленности.	Устный опрос
задачи учета предмет и метод бухгалтерского учета	Ответ оценивается на «хорошо», если обучающийся последовательно излагает теоретический материал, но допускает неточности в использовании терминологического аппарата, не всегда четко формулирует выводы, либо приводит недостаточно примеров.	Самостоятельная работа
элементы бухгалтерского учета	Ответ оценивается на «удовлетворительно», если обучающийся допускает неточности в изложении теоретического материала и в использовании терминологического аппарата. Выводы сформулированы не всегда четко.	Устный опрос
принципы и формы организации бухгалтерского учета	Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ответ неполный.	Фронтальный опрос
особенности организации учета в общественном питании		Контрольная работа
освоения направления, учета и контроля отчетности на современном этапе		Устный опрос
требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		Устный опрос
правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера		Самостоятельная работа
понятие цены, ее элементы, виды цен понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного производства		Контрольная работа
понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета		Самостоятельная работа
сущность плана – меню, его назначение, виды, порядок составления		Контрольная работа
правила документального оформления движения материальных ценностей		Самостоятельная работа
источники поступления		

продуктов и тары	обучающийся не владеет теоретическим материалом и демонстрирует отсутствие знаний терминологии. В изложении отсутствует логика, выводы сформулированы некорректно.	Самостоятельная работа
методику осуществления контроля за товарными запасами		Тестовая работа
правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами реализованных и отпущеных товаров		Контрольная работа
контроля за товарными запасами		Устный опрос
понятия и виды товарных потерь, методику их списания		Самостоятельная работа
методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов		Контрольная работа
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц		Устный опрос
порядок оформления и учета доверенностей		Самостоятельная работа
ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день приема платежей		Самостоятельная работа
правила торговли		Контрольная работа
виды оплаты по платежам		Устный опрос
виды и правила осуществления кассовых операций		Самостоятельная работа
правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты		Самостоятельная работа
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		Самостоятельная работа
оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров.		Самостоятельная работа
Уметь:		
оформлять документы первичной отчетности и	отлично – обучающийся обладает системными	Практическая работа №1,2,21,22,23,25

вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений. Бланки строгой отчетности заполняет без ошибок	
оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	хорошо — обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №1,216,17,18,19,20
Составлять товарный отчет за день		Практическая работа №3,24
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	удовлетворительно — обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем,	Практическая работа №5,6
составлять план — меню, работать со сборником рецептур и кулинарных изделий технологическими и технико — технологическими картами		Практическая работа №4,5,6
рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки		Практическая работа №5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве		Практическая работа №3,26,27,28
пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями		Практическая работа №29
принимать оплату наличными деньгами		Практическая работа №29
принимать и оформлять безналичные платежи		Практическая работа №29
составлять отчеты по платежам	неудовлетворительно — обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.	Практическая работа №28,29,30

5. Возможности использования программы в других ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования, а также при реализации профессиональных образовательных программ по специальностям среднего профессионального образования.