

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

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора ГБПОУ «ТТТ»  
от «30» мая 2023 г. № 252 о/д

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 Основы калькуляции и счета  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2023

Программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и счета разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г. № 1569, с изменениями и дополнениями от 13.01.2017), с учетом примерной основной образовательной программы ОП. 05 Основы калькуляции и счета среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик:  
Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

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

Протокол № 6 от «22» мая 2023 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 отпущеных 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
Практическая подготовка	72
контрольная работа	-
консультации	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b>	<b>зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	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><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Предмет и метод бухгалтерского учета. Виды и задачи бухгалтерского учета Требования, предъявляемые к учету. Элементы бухгалтерского учета Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании</p>	2	4	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятия о документах учета. Классификация документов принимаемых в организациях питания Понятие документооборота. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p>	2	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			

	<p>Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическая работа №1 «Изучение нормативных документов по бухгалтерскому учету»</p> <p>Практическая работа №2 «Классификация, реквизиты содержание и оформление документов»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете». Ответить на поставленные вопросы</p> <p>Презентация, реферат «История бухгалтерского учета»</p> <p>Составление конспекта – правила хранения бухгалтерских документов.</p>	2		
Раздел №2 Материальная ответственность				
Тема №2.1 Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Материальная ответственность, ее документальное оформление.</p> <p>Отчетность материально ответственных лиц</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическая работа № 3 «Материальная ответственность на предприятиях питания»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Ответить на поставленные вопросы</p>	2	4	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11
Раздел №3 Ценообразование в общественном питании				
Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие о цене, ее элементы. Виды цен. Ценообразование</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды меню. План меню – назначение, порядок составления. Основные разделы, принцип построения</p>	2	2	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11

	<p>Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Основные разделы, принцип построения Ознакомление со сборником рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию и товары, реализуемые через предприятия розничной торговли</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>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</p>	2	2	
--	--	---	---	--

	<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><b>Самостоятельная работа</b> Составление калькуляционных карт.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><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Документальное оформление поступления и отпуска продуктов и тары материально ответственными лицами</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация количественного учета продуктов и тары в кладовой.</p>	2	2	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11

	Осуществление контроля за товарными запасами			
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально–ответственных лиц	2	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	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		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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			
<b>Раздел №5</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятий общественного питания</b>				
<b>Тема 5.1. Учет продуктов на производстве, в буфете, магазинах кулинариях. Отпуск и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8
	Организация учета на производстве. Товарооборот. Виды и методы расчета	2	2	3.2 – 3.6 4.2 -4.5
	<b>Содержание учебного материала</b>			5.2 – 5.5

<b>реализации продукции и товаров предприятий общественного питания</b>	Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции	2	2	OK1 - 11
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве	2	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети	2	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	2	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Инвентаризация сущность, значение, порядок проведения Документальное оформление движения материальных ценностей	2	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	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			

	<p>кладовой. Выявление и учет результатов инвентаризации»  Практическая работа №27 "Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Выявление и учет результатов инвентаризации»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Составление кроссворда Решение ситуационных задач  Письменная контрольная работа</p>			
<b>Раздел №6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>				
<b>Тема 6.1 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p>	2	2	ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций  Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги</p>	2	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическая работа № 28 «Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе</p> <p>Практическая работа № 29 «Принятие оплаты наличным безналичным платежом. Составление отчета по платежам»</p> <p>Практическая работа № 30 «Порядок ведения кассовой книги. Отчетность кассира»</p>	2	2	

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
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	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
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.	Устный опрос
элементы 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.	Устный опрос
принципы и формы организации 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.	Устный опрос
особенности организации учета в общественном питании	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.	Фронтальный опрос
освоения направления, учета и контроля отчетности на современном этапе	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.	Контрольная работа
требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	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.	Устный опрос
правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера	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.	Устный опрос
понятие цены, ее элементы, виды цен понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного производства	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
понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	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.	Контрольная работа
сущность плана – меню, его назначение, виды, порядок составления	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
правила документального оформления движения материальных ценностей	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.	Контрольная работа
источники поступления	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

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 довереностей		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		Практическая работа №28,29,30

## **5. Возможности использования программы в других ОП**

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