

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

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д
Директор ГБПОУ «ГТТ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

г. Троицк, 2025

Программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569, с изменениями и дополнениями в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464, (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы ОП. 05 Основы калькуляции и учета среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программы воспитания обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:
Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Титова Н.В. к.с.-х.н., преподаватель высшей квалификационной категории.

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

Протокол № 6 от «16» мая 2025 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 |

1.1 Область применения программы

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла 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 |
|--|--------------|
| Объем образовательной нагрузки (всего) | 64 |
| Самостоятельная работа | - |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 34 |
| Практическая подготовка | 34 |
| контрольная работа | - |
| консультации | |
| Промежуточная аттестация проводится в форме | зачет |

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>Содержание учебного материала</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 Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности в современном этапе. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера</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> | 2 | 1 | ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11 |
| | <p>Самостоятельная работа</p> <p>Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете». Ответить на поставленные вопросы Презентация, реферат «История бухгалтерского учета» Составление конспекта – правила хранения бухгалтерских документов.</p> | | | |
| Раздел № 2 Материальная ответственность | | | | |
| Тема № 2.1 Материальная | Содержание учебного материала | | | ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| ответственность на предприятиях общественного питания | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально ответственных лиц | 2 | 2 | 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11 |
| Раздел № 3 Ценообразование в общественном питании | | | | |
| Тема № 3.1 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала Понятие о цене, ее элементы. Виды цен. Ценообразование Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства | 2 | 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 | 2 | 2 | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | <p>Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Основные разделы, принцип построения Ознакомление со сборником рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа № 1 «Порядок составления плана – меню» Практическая работа № 2 «Расчеты массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов» Практическая работа № 3 «Расчеты количества продуктов для приготовления мучных, кулинарных и кондитерских изделий» Практическая работа №4 «Составление калькуляционных карт на холодные блюда и закуски на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 5. «Составление калькуляционных карт на супы на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 6. «Составление калькуляционных карт на соусы на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа №7 «Составление калькуляционных карт на гарниры для горячих блюд на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 8 «Составление калькуляционных карт на вторые блюда на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 9 «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 №10 «Составление калькуляционных карт на кулинарные изделия на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт»</p> <p>Практическая работа №11 «Составление калькуляционных карт на кондитерские изделия на основе сборника рецептур, технологических и технико – технологических карт»</p> <p>Практическая работа №12 «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> | 2 | 2 | ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11 |

| | | | | |
|---|---|---|---|------------------------------------|
| | Осуществление контроля за товарными запасами | | | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально–ответственных лиц | 2 | 1 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | | | |
| | Практическая работа №13 «Документальное оформление бланков на поступившие продукты и тару. Оформление доверенности» Практическая работа №14 «Документальное оформление бланков на отпуск продуктов и тары материально ответственным лицам» Практическая работа №15 «Приемка товара по количеству и качеству. Составление акта о несоответствии качества товара сопроводительным документам» | | 6 | |
| | 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 | | | 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 5.2 – 5.5 |
| | Содержание учебного материала | | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|----------|
| реализации продукции и товаров предприятий общественного питания | Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции | 2 | 2 | OK1 - 11 |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве | 2 | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 2 | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети | 2 | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей | 2 | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| Инвентаризация сущность, значение, порядок проведения | | 2 | 2 | |
| Документальное оформление движения материальных ценностей | | | | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | | | |
| Практическая работа № 16«Учет потери товаров вследствие боя, лома и порчи. Акт списания соли и специй на предприятиях питания» | | | 8 | |
| Практическая работа № 17«Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства на раздачу – дневной заборный лист» | | | | |
| Практическая работа № 18 «Документальное оформление реализации и отпуска изделий кухни потребителям через раздаточные – акт реализации изделий кухни за наличный расчет» | | | | |
| Практическая работа № 19 «Отчет материально ответственных лиц по продуктам, товаром и таре – товарный отчет» | | | | |
| Практическая работа № 20 «Учет сырья и готовых изделий в кондитерских цехах – наряд заказ на изготовление кондитерских и других изделий» | | | | |
| Практическая работа № 21 «Инвентаризация продуктов и тары в | | | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | <p>кладовой. Выявление и учет результатов инвентаризации» Практическая работа №22 "Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Выявление и учет результатов инвентаризации»</p> <p>Самостоятельная работа Составление кроссворда Решение ситуационных задач Письменная контрольная работа</p> | | | |
| Раздел № 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций | | | | |
| Тема 6.1 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций | <p>Содержание учебного материала</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> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа № 23 «Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе Практическая работа № 24 «Принятие оплаты наличным безналичным платежом. Составление отчета по платежам. Порядок ведения кассовой книги. Отчетность кассира»</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>Самостоятельная работа Ответы на поставленные вопросы Решение ситуационных задач Презентация правила эксплуатации контрольно – кассовых машин, терминалов по безналичной оплате</p> | | | |
| | итого | | | 64 |

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. 2019 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, 2021г.
- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2021г.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2020 г.
- 5.Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2020г.

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 | | Самостоятельная работа |
| предмет и метод бухгалтерского учета | | Устный опрос |
| элементы бухгалтерского учета | | Устный опрос |
| принципы и формы организации бухгалтерского учета | | Устный опрос |
| особенности организации учета в общественном питании | | 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 | | Устный опрос |
| правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера | | Устный опрос |
| понятие цены, ее элементы, виды цен понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного производства | Ответ оценивается на «удовлетворительно», если обучающийся допускает неточности в изложении теоретического материала и в использовании терминологического аппарата. Выводы сформулированы не всегда четко. | Самостоятельная работа |
| понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета | | Контрольная работа |
| сущность плана – меню, его назначение, виды, порядок составления | | Самостоятельная работа |
| правила документального оформления движения материальных ценностей | Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ответ неполный. | Контрольная работа |
| источники поступления | | Самостоятельная работа |

| | | |
|--|---|--------------------------------------|
| продуктов и тары | обучающийся не владеет теоретическим материалом и демонстрирует отсутствие знаний терминологии. В изложении отсутствует логика, выводы сформулированы не корректно. | Самостоятельная работа |
| методику осуществления контроля за товарными запасами | | Тестовая работа |
| правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами реализованных и отпущенных 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, зборного листа, накладных, актов списания товаров. | | Самостоятельная работа |
| Уметь: | | |
| оформлять документы первичной отчетности и | отлично – обучающийся обладает системными | Практическая работа №1,2,21,22,23,24 |

| | | |
|---|---|--|
| 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, допускает 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, допускает 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 №3,19,20,24 |
| пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями | | Практическая работа №20 |
| принимать оплату наличными деньгами | | Практическая работа №24 |
| принимать и оформлять безналичные платежи | | Практическая работа №23 |
| составлять отчеты по платежам | | Практическая работа №21,22,23 |

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.