

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 «ТТТ»

**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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 рецептов и кулинарных изделий технологическими и технико – технологическими картами;
- рассчитывать 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

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

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	Содержание учебного материала			ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 – 4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11
	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 на современном этапе. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	2	1	
	Содержание учебного материала			
	Понятия о документах учета. Классификация документов принимаемых в организациях питания Понятие документооборота. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	1	
	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	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 ОК1 - 11
Раздел № 3 Ценообразование в общественном питании				
Тема № 3.1 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			ПК 1.2 – 1.4
	Понятие о цене, ее элементы. Виды цен. Ценообразование Калькуляция. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	2	2	2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5
	Содержание учебного материала			5.2 – 5.5
	Виды меню. План меню – назначение, порядок составления. Основные разделы, принцип построения	2	2	ОК1 - 11

	Ознакомление со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Основные разделы, принцип построения Ознакомление со сборником рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий	2	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	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 рецептов, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 5. «Составление калькуляционных карт на супы на основе сборника рецептов, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 6. «Составление калькуляционных карт на соусы на основе сборника рецептов, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа №7 «Составление калькуляционных карт на гарниры для горячих блюд на основе сборника рецептов, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 8 «Составление калькуляционных карт на вторые блюда на основе сборника рецептов, технологических и технико – технологических карт» Практическая работа № 9«Составление калькуляционных карт на		18	

	<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	Содержание учебного материала			ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 ОК1 - 11
	Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей	2	2	
	Содержание учебного материала			
	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов и тары материально ответственными лицами	2	1	
	Содержание учебного материала			
	Организация количественного учета продуктов и тары в кладовой.	2	2	

	Осуществление контроля за товарными запасами			
	Содержание учебного материала			
	Товарные потери и порядок их списания. Ответственность 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	
Раздел № 5 Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятий общественного питания	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			
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
	Содержание учебного материала			5.2 – 5.5

реализации продукции и товаров предприятий общественного питания				ОК1 - 11
	Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции	2	2	
	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» 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		8	

	кладовой. Выявление и учет результатов инвентаризации» Практическая работа №22 "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			ПК 1.2 – 1.4 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 -4.5 5.2 – 5.5 OK1 - 11
	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	2	2	
	Содержание учебного материала			
	Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги	2	1	
	Содержание учебного материала			
	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг	2	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	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. Ответственность кассира»		2	

	Самостоятельная работа Ответы на поставленные вопросы Решение ситуационных задач Презентация правила эксплуатации контрольно – кассовых машин, терминалов по безналичной оплате			
	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 изменениям).
- 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. Гидрометеиздат.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 занятиях, 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 направления 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:	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. 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. Ответ оценивается на «удовлетворительно», если обучающийся допускает неточности в изложении теоретического материала и в использовании терминологического аппарата. Выводы сформулированы не всегда четко. Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ответ неполный.	
виды учета, требования, предъявляемые к учету		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		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		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		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.	
методику осуществления контроля за товарными запасами		Самостоятельная работа
правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами реализованных и отпущенных товаров		Тестовая работа
контроля за товарными запасами		Контрольная работа
понятия и виды товарных потерь, методику их списания		Устный опрос
методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов		Самостоятельная работа
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц		Контрольная работа
порядок оформления и учета доверенностей		Устный опрос
ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей		
правила торговли		Самостоятельная работа
виды оплаты по платежам		Самостоятельная работа
виды и правила осуществления кассовых операций		Контрольная работа
правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты		Устный опрос
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		Самостоятельная работа
оформление документов: плана-меню, меню-требуется, заборного листа, накладных, актов списания товаров.		Самостоятельная работа
Уметь:		
оформлять документы первичной отчетности и	отлично – обучающийся обладает системными	Практическая работа №1,2,21,22,23,24

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,	Практическая работа №1,216,17,18,19,20
Составлять товарный отчет за день	допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №3,24
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	удовлетворительно — обучающийся обладает 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	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 №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 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.