

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Л.А.Виноградова

« 29 » 08.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Профессия среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова

СИЛКАЛ (И.О. Фамилия)

(подпись)



г.о.Электросталь, 2018г

Рабочая программа дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета разработана на основе:

1. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, квалификация «повар», «кондитер», утвержденного «15» июня 2018 г.
2. Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 повар, кондитер
3. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от «09» декабря 2016г., (регистрационный № 44898 от «22» декабря 2016 г.).

Автор программы: Богданова А.А., преподаватель

Фамилия И.О., должность, подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой методической комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «29» августа 2018 г.

Председатель предметно-цикловой методической комиссии

Савельева Анна Валерьевна

Фамилия И.О., подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебного модуля дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель 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 блюд 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 бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного 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;
- понятие 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>ОК 01</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными	Актуальный профессиональн ый и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональн ом и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональн ой и смежных областях; Методы работы в профессиональн ой и смежных

		<p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>методами работы в профессиональн ой и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональн ой деятельности</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационны х источников применяемых в профессиональн ой деятельности</p> <p>Приемы структурирован ия информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации</p>

	развитие.	профессии (специальности) Применение современной	профессиональной деятельности Выстраивать траектории	Современная научная и профессиональная
		научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессионального и личностного развития	ая терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

<p>OK 10</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл произнесенных высказываний известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на профессиональные темы участвовать в диалогах знакомые и профессиональные темы строить простые высказывания себе и профессионально кратко обосновывать объяснить действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения знакомые интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства.</p> <p>Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p>	<p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила расчета потребности в</p>

		ингредиентов	необходимые для приготовления	пищевых продуктах.
			кулинарной и кондитерской продукции	Правила составления заявки на склад

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	56
в том числе:	
теоретическое обучение	13
практические занятия (если предусмотрено)	40
Контрольная работа	
Самостоятельная учебная работа	3
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *Основы калькуляции и учета*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	5	
Тема 1 Тема общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала		8:	2,3	ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК6, ОК9, ОК10
	1	Учёт в организации питания, требования, предъявляемые к учёту, задачи бухгалтерского учёта. Предмет и метод бухгалтерского учёта, элементы учёта.	1	2	
	2	Основные направления совершенствования, учёта и контроля отчётности. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта в общественном питании.	1	2	
	3	Понятие документооборота, формы документов, оформление в организациях питания. Классификация, требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	2	
	4	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учёта ресторанного бизнеса	1	2	
	5	Практические занятия Решение задач на проценты	4	3	
Тема 2 Ценообразование в общественном питании 2.1. Товарооборот предприятий питания	Содержание учебного материала		5:	2,3	ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК6, ОК9,
	1	Понятие цены, её элементы, виды цен. Ценовая политика в общественном питании. Калькуляция розничных цен, оценка сырья.	1	2	
	2	Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного	1	2	

		производства и реализуемые через предприятия розничной торговли.			ОК10
	3	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчёта. План – меню, его назначение.	1	2	
	4	Практические занятия: Составление плана - меню	2	3	
2.2. Сборник рецептов	Практические занятия:		30:	2,3	ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК6, ОК9, ОК10
	1.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	4	2	
	2.	Сборник рецептов мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий	4	2	
	3.	Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления продукции собственного производства.	10		

	4.	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	8		
	5.	Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия	4		
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание учебного материала		4:	2,3	ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК6, ОК9, ОК10
	1.	Материальная ответственность, её документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары.	1	2	
	2.	Отчётность материально-ответственных лиц. Инвентаризация, порядок её проведения и документальное оформление.	1	2	
	Практические занятия: Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.		2	3	
Тема 4 Учёт сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания.	Содержание учебного материала		4	2,3	ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК6, ОК9, ОК10
	1.	Задачи и правила организации учёта в кладовые п.о.п. Источники поступления продуктов и тары на предприятиях питания.	1	2	
	2.	Организация количественного учёта продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	1	2	
	Практические занятия:		2	3	
	1.	Накладная на отпуск товаров.			
Самостоятельная работа: Составить схему «Поступление сырья и тары на предприятия питания» Карточки задания по теме «Тара»			3		
ЗАЧЁТ			2		
ИТОГО:			56		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

-компьютер,

-средства аудиовизуализации;

-наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)

2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)

3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)

4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)

5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)

7. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)

8. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)

9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)

10. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)

11. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)

12. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
14. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
15. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
16. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
17. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2014 (160 стр.)
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, 2017 (252 стр.)
21. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
22. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
23. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
24. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
25. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)
26. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
27. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
2. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
3. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, её документальное оформление, отчётность материально- ответственных лиц; - порядок оформления и учёт доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; 		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой иреализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары вкладовой 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 блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора</i></p> <p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НД</i></p> <p><i>и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе <i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p>

<p>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</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	---	--