

Министерство образования и науки республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР
О.Р. Скальская
« 5 » 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, Примерной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».
Разработчик: Павлова Ю.А., преподаватель высшей квалификационной категории *Ю.А.*

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 1 от
« 05 » 09 2022 г.
Руководитель группы *Г.Т.* Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ВД 2	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 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 08.	Использовать средства физической культуры для

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
--	---

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 24
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Имеющий высокий уровень подготовки в смежных полученной специальности областях.	ЛР 27

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 1 ОК 2 ОК4 ОК 5 ОК 8 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.4 ПК 5.5 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 24 ЛР 25 ЛР 27	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику и структуру основных нормативных документов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - правила проведения расчетов выходов полуфабрикатов и готовой продукции с учетом сезонности использования сырья; - принципы минимизации отходов и технологических потерь; - основы ценообразования и учета в предприятиях общественного питания; - правила заполнения основных первичных документов; - температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной и специальной литературой; - производить технологические расчеты, используя сборники рецептур и справочные таблицы; - производить расчет взаимозаменяемости сырья; - составлять технологические и калькуляционные карты; - производить расчет стоимости продуктового набора, наценки, стоимости изделий; - производить расчет себестоимости продукции предприятий общественного питания с учетом сезонности; - составлять первичную документацию предприятий общественного питания. - пользоваться нормативной и специальной литературой; - применять практические навыки и умения.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла – математика, информатика, охрана труда, безопасность жизнедеятельности, экономические и правовые основы производственной деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 32 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 26 часов, из них:

- теоретического обучения - 14 ч.
- лабораторно-практических занятий – 12 ч.
- самостоятельной работы обучающегося – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего учебных занятий	32
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	26
- теоретического обучения	14
- лабораторных и практических занятий	12
Консультаций	-
Промежуточная аттестация	6
Самостоятельная учебная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, применяемые на занятии	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов², формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала					
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	2			ОК4,5 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,24,25,27
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	1	2			ОК4,5 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,2

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

					4,25, 27
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	2		ОК4,5 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,2 4,25, 27
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	2	3		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР13,14,24,25, 27
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала				
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	2		ОК1,2,4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,2 4,25, 27
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1	2		ОК1,2,4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-

					3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,24,25,27
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Меню, виды меню.	2	2		ОК1,2,4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,24,25,27
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	3		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,24,25
	<i>Практическое занятие № 1.</i>				
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	3		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2-2.7 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР1,2,3,4,13,14,24,25

Тема 3. Материальная ответственно сть Инвентаризац ия	Содержание учебного материала				
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	1	2		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25,27
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	2		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p>Источники информации</p> <p>1.Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p>http://www.consultant.ru/document/cons</p>	2	3		ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР13,14, 24,25, 27

	doc LAW 7152/					
Тема 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям и общественног о питания	Содержание учебного материала					
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25, 27
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25, 27
	Практическое занятие № 2					
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Составление технологических карт, составление калькуляционных карт.	2	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25
Практическое занятие № 3						
Расчет себестоимости готовых блюд и изделий, заполнение калькуляционных карт	2	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3-	

						3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления	2	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР1,2,3, 4,13,14,2 4,25
	Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических и калькуляционных карт	2	3			ОК4,5,8 ПК1.2 ПК2.2- 2.7 ПК3.3- 3.6 ПК4.2- 4.5 ПК5.3- 5.5 ЛР13,14, 24
Всего		32				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов свойств);
- 2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета специальных дисциплин

Оборудование кабинета специальных дисциплин:

- учебные столы;
- посадочные места студентов;
- доска ученическая;
- шкаф ученический;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия, опорные конспекты, раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- компьютерная техника для обучающихся, оснащенный необходимыми программами;
- источник бесперебойного питания;
- калькуляторы;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

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 изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2018 г.]. – М.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2018 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2018. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартиформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 201.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2018 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2018 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2018 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.- 176с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» 14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
19. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Дополнительные источники (печатные издания)

20. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
21. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
22. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и КО», 2007. - 232 с.

Интернет-ресурсы

23. <http://economy.gov.ru>
24. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной и специальной литературой; - производить технологические расчеты, используя сборники рецептур и справочные таблицы; - производить расчет взаимозаменяемости сырья; - составлять технологические и калькуляционные карты; - производить расчет стоимости продуктового набора, наценки, стоимости изделий; - производить расчет себестоимости продукции 	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8.</p> <p>ПК1.2- ПК2.2-ПК2.7 ПК3.3- ПК3.6 ПК4.2- ПК 4.5 ПК5.3- ПК5.5</p> <p>ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 24 ЛР 25 ЛР 27</p>	<p>Оценка за работу в малых группах.</p> <p>Оценка за работу по оформлению первичных документов (накладных, приходных ордеров, актов, дневных заборных листов).</p> <p>Оценка за составление технологических карт.</p> <p>Оценка за составление калькуляционных карт.</p> <p>Оценка за расчет стоимости кулинарной продукции;</p> <p>Оценка составления дневного меню, планов-</p>

<p>предприятий общественного питания с учетом сезонности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять первичную документацию предприятий общественного питания. - пользоваться нормативной и специальной литературой; - применять практические навыки и умения. 		<p>меню.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ 1,2,3.</p> <p>Собеседование по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>Освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику и структуру основных нормативных документов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - правила проведения расчетов выходов полуфабрикатов и готовой продукции с учетом сезонности использования сырья; - принципы минимизации отходов и технологических потерь; - основы ценообразования и учета в предприятиях общественного питания; - правила заполнения основных первичных 	<p>ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8.</p> <p>ПК1.2- ПК2.2-ПК2.7 ПК3.3- ПК3.6 ПК4.2- ПК 4.5 ПК5.3- ПК5.5</p> <p>ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 24 ЛР 25 ЛР 27</p>	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Оценка знания целей и задач дисциплины</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов.</p> <p>Устный опрос, проверка письменных заданий, технологических карт, калькуляционных карт.</p> <p>Оценка результатов практических работ 1,2,3.</p> <p>Итоговая аттестация по дисциплине в форме экзамена</p>

<p>документов;</p> <ul style="list-style-type: none">- температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов;- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.		
---	--	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

