

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины *ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной программы - учебной дисциплины из примерной образовательной программы СПО «профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

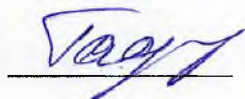
Разработчик (и):

Пьянкова Ирина Сергеевна- преподаватель спец.дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла учебных дисциплин в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 09, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК. ЛР	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	-У. 1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	-3.1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;
ОК 10 ОК 11 ПК 1.3. ПК 2.2.	-У.2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	-3.2 задачи бухгалтерского учета;
ПК 2.4. ПК 2.5.	-У.3 составлять товарный отчет за день;	-3.3 предмет и метод бухгалтерского учета;
ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 3.3. ПК 3.4.	-У.4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	-3.4 элементы бухгалтерского учета;
ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	-У.5 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	-3.5 принципы и формы организации бухгалтерского учета
ПК 4.5. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 6.3.	-У.6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	-3.6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15 ЛР 16	-У.7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	-3.7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
	-У.8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	-3.8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	-У.9 принимать оплату наличными деньгами;	-3.9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
	-У. 10 принимать и оформлять безналичные платежи;	-3.10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
	-У.11 составлять отчеты по платежам.	-3.11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		-3.12 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
		-3.13 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
		-3.14 правила документального оформления движения материальных ценностей;
		-3.15 источники поступления продуктов и тары;
		-3.16 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
		-3.17 методику осуществления контроля за товарными запасами;
		-3.18 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
		-3.19 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
		-3.20 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
		-3.21 порядок оформления и учета доверенностей;
		-3.22 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
		-3.23 правила торговли;
		-3.24 виды оплаты по платежам;
		-3.25 виды и правила осуществления кассовых операций;
		-3.26 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме

		оплаты;
		-3.27 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций (ПК), общих компетенций (ОК), личностных результатов воспитания (ЛР):

Код ПК, ОК, ЛР	Наименование профессиональных, общих компетенций и личностных результатов воспитания
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
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 и кролика 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.
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.
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
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 разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
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 собственные профессиональные и личностные качества.
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ЛР.4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР.7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР. 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, 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; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР.15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовы к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
В том числе практических занятий	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовк и, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета			2 / 0	31 – 310, 3 20, 321, ОК 2, ОК 5, ОК 10 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16	2
Тема 1.1. Виды, задачи и принципы организации учета в ПОП	Содержание		1		
	1	Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Задачи учета в общественном питании.			
	2	Классификация документов, Реквизиты документов, Требования к заполнению документов, Значение документов в учете	1		
Раздел 2. Хозяйственные вычисления			12 / 10	У1-У4, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15 ЛР 16	2
Тема 2.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Содержание		12		
	1	Микрокалькуляторы. Принципы работы. Хозяйственные вычисления. Сборник рецептур. Построение и содержание и сборника рецептур Порядок использования сборника рецептур	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10		
	1	Практическое занятие №1 Нормы взаимозаменяемости, задачи на хозяйственные вычисления	2		
	2	Практическое занятие №2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (мясо, субпродукты)	2		
	3	Практическое занятие №3 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (с/х птица, дичь, кролик)	2		
	4	Практическое занятие №4 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (рыба, морепродукты)	1		
	5	Практическое занятие №5 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов готовых блюд (картофель, овощи, фрукты, орехи, ягоды)	1		
6	Практическое занятие №6 Расчет расхода сырья, выхода	1	3		

		полуфабрикатов и готовых блюд (гастрономические, товары)			
	7	Практическое занятие №7 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (мучных и булочных изделий)	1		
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании			8 / 6	У5, У6, 311-313, 322, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15ЛР 16	2
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание		8		
	1	Способы установления цен, торговая надбавка, наценка Порядок калькуляции продажной цены блюда Калькуляционная карточка (форма ОП-01)	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Практическое занятие №8 Калькуляция холодных блюд и закусок, Калькуляция первых блюд	2		3
	2	Практическое занятие №9 Калькуляция вторых блюд и гарниров, Калькуляция сладких блюд и напитков	2		
	3	Практическое занятие №10 Калькуляция мучных и кондитерских изделий, Расчет продажной стоимости блюд с учетом сезона и кондиций сырья	2		
Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе			14 / 8	У8-У11, 314-317, 323-327, ОК 9 – 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16	
Тема 4.1. Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП	Содержание		6		
	1	Источники поступления сырья, продуктов, товаров Договор купли- продажи. Счет на оплату товара Доверенность на получение товарно-материальных ценностей, (форма М-2)Сопроводительные документы поставщика	1		2
	2	Планирование работы производства. План – меню, порядок составления. Учет получения продуктов из кладовой в производство Расчет потребного количества сырья. Сырьевая ведомость. Требование в кладовую. Порядок получения продуктов в производство из кладовой Оформление «Требования в кладовую» (форма ОП-3,4)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		3
	1	Практическое занятие №11 Оформление товарной накладной.	1		
	2	Практическое занятие №12 Оформление плана-меню	1		
	3	Практическое занятие №13 Расчет сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	2		
	Тема 4.2 Учет отпуска готовых				4
отпуска готовых	Содержание				
	1	Порядок отпуска готовых изделий и из производства Оформление	2		

изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу		«Дневного заборного листа» (ОП-6) Формы и способы реализации (отпуска) готовой продукции. Документальное оформление списания реализованной готовой продукции		9 – 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		3
	1	<i>Практическое занятие №14</i> Оформление «Акта реализации и отпуска готовой продукции»(форма ОП-10)	1		
	2	<i>Практическое занятие №15</i> Учет продуктов в кондитерских цехах. Учет продуктов по производству полуфабрикатов.	1		
Тема 4.3 Учет товарных потерь. Отчетность материально-ответственных лиц		Содержание	4	У8-У11, 314-317, 323-327, ОК	2
	1	Виды товарных потерь. Естественная убыль. Порча, бой, лом товара Документальное оформление и списание товарных потерь. Остаток продуктов и тары на конец дня, фактический остаток (товарный отчет)	2	9 - 11 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		3
	1	<i>Практическое занятие №16</i> Оформление акта о порче, бое ломе товара(форма № ТОРГ-16)	1		
	2	<i>Практическое занятие №17</i> Оформление ведомости движения продуктов и тары на кухне (форма ОП-14)	1		
Раздел 5 Инвентаризация продуктов, товаров и тары			4 / 2	У7, 318, 319, ОК2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары		Содержание	4	ПК 6.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16	
	1	Цели и задачи инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Приказ о проведении инвентаризации. Оформление инвентаризационной ведомости. Сличительная ведомость Материальная ответственность Виды и формы материальной ответственности Договор о материальной ответственности Учет производства и реализации готовой продукции	2		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		3
	1	<i>Практическое занятие №18</i> Оформление инвентаризационной ведомости, сличительной ведомости	2		
Контрольная работа			2		3
Консультации			2		
Всего:			44		

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: раздаточный материал;
- видеотека по курсу.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа комплект, интерактивная доска.

3.2.1. Основные источники:

Печатные издания:

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3. — URL: <https://book.ru/book/937038> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

2. Костюкова, Е.И. "Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL: <https://book.ru/book/935930> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ФОРУМ, 2019. -239 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать		
3.1 Виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала	Устный опрос, оценка результатов практической работы №14 и тестовых заданий. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.2 Задачи бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы № 15 и тестовых заданий
3.3 Предмет и метод бухгалтерского учета	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Устный опрос , оценка результатов практических работ № 18 и тестовых заданий
3.4 Элементы бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы №17 и тестовых заданий
3.5 Принципы и формы организации бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос , оценка результатов практической работы №11 и тестовых заданий
3.6 Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы № 12 и тестовых заданий Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.7 Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	Устный опрос
3.8 Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы документооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 11,12,13. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.9 Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 1-9
3.10 Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, тестирование

3.11 Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Устный опрос , оценка результатов тестовых заданий Контрольная работа №1 Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.12 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы товарооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос
3.13 Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов практической работы № 12. Устный опрос . Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.14 Правила документального оформления движения материальных ценностей	Точность расчетов, полнота выполнения задания, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы № 18
3.15 Источники поступления продуктов и тары	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала,	Устный опрос , оценка результатов выполнения практической работы № 16 Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.16 Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы № 16,17. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.17 Методику осуществления контроля за товарными запасами;	Четкость и обоснованность изложения усвоенного	Устный опрос
3.18 Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Грамотное выполнение задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Устный опрос , оценка результатов письменной самостоятельной работы
3.19 Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов выполнения практической работы № 18. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.20 Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	Точность формулировок, полнота выполнения задания, соответствие требованиям, полнота ответов.	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 18. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.21 Порядок оформления и учета доверенностей	Четкость и обоснованность изложения усвоенного	Устный опрос. Контрольная работа.

	материала, полнота ответов, точность формулировок	
3.22 Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы №1-7. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
3.23 Правила торговли	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения заданий.
3.24 Виды оплаты по платежам	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок	Устный опрос. Тестирование.
3.25 Особенности учета издержек обращения при составлении бухгалтерской отчетности	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок	Оценка результатов выполнения практической работы № 11.
3.26 Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия	Грамотное применения профессиональной терминологии, соответствие требованиям нормативной документации	Устный опрос.
3.27 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок	Устный опрос.
Уметь		
У.1 Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям бухгалтерского учета	Оценка результатов выполнения практической работы № 11,12,13 Промежуточная аттестация Контрольная работа.
У.2 Составлять товарный отчет за день	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям бухгалтерского учета	Оценка результатов выполнения практической работы № 12. Промежуточная аттестация Контрольная работа
У.3 Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям нормативных документов	Оценка результатов выполнения практической работы № 1. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
У.4 Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и	Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и	Оценка результатов выполнения практической работы № 12,13.

техничко - технологическими картами.	действий	
У.5 Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Точная и четкая последовательность действий, правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-7. Промежуточная аттестация Контрольная работа.
У.6 Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 9.
У.7 Принимать оплату наличными деньгами	Оптимальность выбора последовательностей, способов действий и методов	Оценка результатов выполнения практической работы № 8.
У.8 Принимать и оформлять безналичные платежи	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 14.
У.9 Составлять отчеты по платежам	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 14,15 Промежуточная аттестация Контрольная работа.
У.10 Классифицировать издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания;	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям нормативных документов	Оценка результатов выполнения практической работы № 18.
У.11 На условных примерах анализировать финансовый результат хозяйственной деятельности	Оптимальность выбора последовательностей, способов действий и методов при расчетах финансового результата хозяйственной деятельности	Оценка результатов выполнения практической работы № 18
Промежуточная аттестация Контрольная работа	Соответствие требованиям критерий оценки теста и задания	Оценка результатов тестирования и расчетов.