

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

"31" 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Р.М. Сабитов.

"31" 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП 05. Основы калькуляции и учета

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г.Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Васильева Нина Раисовна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

Содержание

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.Условия реализации учебной дисциплины	14
4.Контроль и оценка результатов учебной дисциплины	16

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05 «Основы калькуляции и учета »

1.1. Область применения программы: программа учебной дисциплины является частью основной общеобразовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу и расширена за счет вариативной части. Связана с дисциплиной ОП04. «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 и

знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК01-08 ОК09-10	<p>1. Вести учет, оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве</p> <p>Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания</p> <p>2. -составлять товарный отчет за день;</p> <p>3. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p>	<p>1. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>2. -задачи бухгалтерского учета;</p> <p>3. -предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>4. -элементы бухгалтерского учета;</p> <p>5. -принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>6. -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>7. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>8. -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>9. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>10. -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>11. -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p>

	<p>4. -составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>6. -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p> <p>7. -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>8. -принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>9. -принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>10. -составлять отчеты по платежам.</p> <p><u>Умения за счет вариативной части</u></p> <p>11. -классифицировать издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания;</p> <p>12. -на условных примерах анализировать финансовый результат хозяйственной деятельности</p>	<p>12. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>13. -методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>14. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>15. -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>16. -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>17. -порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>18. -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>19. - правила торговли;</p> <p>20. -виды оплаты по платежам;</p> <p>21. -виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>22. -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>23. -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p><u>Знания за счет вариативной части</u></p> <p>24. -особенности учета издержек обращения при составлении бухгалтерской отчетности;</p> <p>25. -порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия</p>
--	---	--

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций(ПК):

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья .

ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента.

ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций(ОК):

- ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК03.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.
- ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего с СР)	68
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	54
лабораторные работы	
практические занятия	14
контрольная работа, в т.ч.	
<i>за счет часов практических занятий</i>	1
<i>за счет часов по теоретическим работам</i>	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта <i>(за счет часов по теоретическим работам)</i>	2

2.2. Тематический план учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Количество аудиторных часов		
		в том числе		
		всего занятий	теоретического обучения	Практические работы
1	2	3	4	5
4 семестр				
<i>Раздел 1. Организация учета в общественном питании</i>	6	6	6	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	6	6	6	
<i>Раздел 2. Организация производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания</i>	62	62	48	14
Тема 2. 1.Ценообразование в общественном питании	17	17	14	3
Контрольная работа	1	1		1
5 семестр				
Тема 2. 2. Материальная ответственность.	3	3	2	1
Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций предприятий общественного питания	11	11	8	3
Контрольная работа	2	2	2	
Тема 2.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	13	13	11	2
Контрольная работа	1	1	1	
Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	6	6	4	2
Тема 2.6. Финансовая отчетность. Стандарты предприятия	6	6	4	2
<i>Дифференцированный зачет</i>	2	2	2	
<i>Итого</i>	68	68	54	14

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	4 семестр	24ч.в т.ч. ПР4ч.		
Раздел 1. Организация учета в общественном питании		6		
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	2
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии общественного питания			
	Теоретические занятия:	6		
	1. Понятие хозяйственного учета и его виды.	1		
	2. Сущность бухгалтерского учета.	1		
	3. Предмет и метод бухгалтерского учета.	1		
	4. Понятие о бухгалтерских документах, их классификации и порядок хранения.	1		
5. Реквизиты бухгалтерских документов.	1			
6. Понятие документооборота.	1			
Раздел 2. Организация производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания		46		
Тема 2.1. Ценообразование	Содержание учебного материала	17	ПК1.2-1.5	

в общественном питании	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10	
	Теоретические занятия.	14		
	1. Понятие о цене. Виды цен.	1		
	2. Ценовая политика организаций общественного питания.	1		
	3. Классификация торговых наценок общественного питания.	1		
	4. Понятие калькуляции.	1		
	5. План-меню, его назначение.	1		
	6. Сборники рецептов: блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и мучных кондитерских и булочных изделий.	1		
	7. Приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	1		
	8. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.	1		2
	9. Составление калькуляции на холодные закуски и салаты.	1		
	10. Методика расчета цены на первые блюда.	1		
	11. Методика расчета цены на вторые блюда.	1		
	12. Методика расчета цены на гарниры и соусы.	1		
	13. Методика расчета цены мучных изделий	1		
	14. Расчет взаимозаменяемости продуктов	1		
Тематика практических занятий:	3			
15. Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептов,: - Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов. - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1		3	
16. Практическое занятие №2. Работа со Сборником рецептов,: -Расчет требуемого количества сырья для приготовления продукции собственного производства	2			
Контрольная работа. Практическое занятие №3. Составление плана-меню. Расчет стоимости порции блюда.	1		3	

Тема 2.2. Материальная ответствен- ность.	Содержание учебного материала	3	<i>ПК</i> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-5, 9, 10</i>	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.			
	Теоретические занятия:	2		
	1. Материальная ответственность. Виды материальной ответственности.	1		
	2. Документальное оформление материальной ответственности.	1		
	Тематика практических занятий:	1		
3. Практическое занятие №4. Составление договоров о материальной ответственности	1	3		
Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	11	<i>ПК1.2-1.5</i> 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-5, 9, 10</i>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			
	Теоретические занятия:	8		
	1. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей.	1		
	2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1		
	3. Организация количественного учета продуктов в кладовой. Учет тары.	1		
	4. Товарные потери и порядок их списание.	1		
	5. Отчетность материально-ответственных лиц.	1		
	6. Документальное составление товарного отчета	1		
	7. Понятие инвентаризации, порядок проведения.	1		
	8. Документальное оформление инвентаризации	1		
	Тематика практических занятий:	3		
	9. Практическое занятие №5 Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1		
	8. Практическое занятие № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета.	2		
	Контрольная работа	2		

Тема 2.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	13	<i>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10</i>	2
	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.			
	Теоретические занятия:	11		
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство .	1		
	3. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	1		
	4. Оформление дневного заборного листа.	1		
	5. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1		
	6. Порядок списания соли и специй.	1		
	7. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1		
	8. Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет)	1		
	9. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.	1		
	10. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1		
	11. Документальное оформление акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов.	1		
Тематика практических занятий:	2			
12. Практическое занятие № 7. Документальное оформление акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.	2	3		
	Контрольная работа	1		
Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	<i>ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10</i>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			

	<i>Теоретические занятия:</i>	4		
	1. Правила торговли. Учет наличных денежных средств.	1		2
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения	1		
	3. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	1		
	4. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	1		
	<i>Тематика практических занятий:</i>	2		3
	3. <i>Практическое занятие № 8.</i> Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2		
<i>Тема 2.6. Финансовая отчетность. Стандарты предприятия</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	3	<i>ПК1.2.- 2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</i>	
	Учет валового дохода от реализации продукции собственного производства и покупных товаров.			
	Учет издержек производства и обращения. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности.			
	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП).			
	<i>Теоретические занятия:</i>	4		
	1. Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика.	1		2
	2, Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода.	1		
	3. Учет прочих доходов и потребностей.	1		
	4. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения	1		
	<i>Тематика практических занятий:</i>	2		
5. <i>Практическое занятие № 9.</i> Выявление финансового результата хозяйственной деятельности предприятия.	2	3		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2		
	<i>Всего</i>	68		

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин»;

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. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учеб.пособие. – М.: КНОРУС, 2019. – 238

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

2. Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Короткевич И.Л. Калькуляция и учет: Учебное пособие. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019. – 195 с. - Среднее профессиональное образование

3. Бондина Н.Н. Учет затрат и калькулирование себестоимости: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 254 с.

Дополнительные источники:

1.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

3.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.

4.ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6.ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

7.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», 2015. – 336 с.

8.Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

9.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

10.Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

Электронные источники:

1.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.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3.http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4."Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5.Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств.»

6.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

7. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

8.<http://economy.gov.ru>

9.<http://www.consultant.ru>

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения по дисциплине (умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
Умения		
У.1 Вести учет, оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы № 4.6
У.2 Составлять товарный отчет за день	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы №4
У.3 Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №4
У.4 Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами	Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий	Оценка результатов выполнения практической работы №1,2
У.5 Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов	Оценка результатов выполнения практической работы №3
У.6 Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы №4
У.7 Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы №7
У.8 Принимать оплату наличными	Оптимальность выбора последовательностей,	Оценка результатов выполнения практической

деньгами	способов действий и методов	работы №7
У.9 Принимать и оформлять безналичные платежи	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы №7
У.10 Составлять отчеты по платежам	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы №7
У.11 Классифицировать издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания	Правильность определения издержек производства и обращения на предприятиях общественного питания	Устный опрос Дифференцированный зачет
У.12 На условных примерах анализировать финансовый результат хозяйственной деятельности	Правильность анализа финансовой деятельности предприятия общественного питания	Устный опрос Оценка результатов выполнения практической работы №8 Дифференцированный зачет
Знания		
3.1. Виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала	Устный опрос, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)
3.2. Задачи бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)
3.3. Предмет и метод бухгалтерского учета	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Тестирование
3.4. Элементы бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос
3.5. Принципы и формы организации бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос
3.6. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучить ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

		Общие технические условия"
3.7. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы документооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №7
3.8. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос
3.9. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	Устный опрос, оценка результатов выполнения самостоятельной работы №7
3.10. Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы №2
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	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2
3.12 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы товарооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №5
3.13 Методику осуществления контроля за товарными запасами;	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №3
3.14. Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №4
3.15. Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы: 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"
3.16. Понятие материальной ответственности, ее документальное	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №3;

оформление, отчетность материально-ответственных лиц	требованиям; полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI. Материальная ответственность сторон трудового договора)
3.17. Порядок оформления и учета доверенностей	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос
3.18. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2
3.19. Правила торговли	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
3.20. Виды оплаты по платежам	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
3.21. Виды и правила осуществления кассовых операций	Правильность, полнота выполнения задания, соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №6
3.22. Правила и порядок расчетов с	Полнота ответов, точность формулировок,	Устный опрос, оценка результатов выполнения

потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	адекватность применения профессиональной терминологии	внеаудиторной работы: изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
3.23. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала,	Устный опрос, оценка результатов выполнения внеаудиторной работы: изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) - утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
3.24. Особенности учета издержек обращения при составлении бухгалтерской отчетности	Правильность расчетов по учету издержек обращения при составлении бухгалтерской отчетности	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №1,2,3,4,5, Дифференцированный зачет.
3.25 Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия	Точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №1,2,3,4,5, Дифференцированный зачет.
Дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки теста и практического задания	Оценка результатов тестирования и расчетов.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном 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; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
<p>ОК3. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности

<p>ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы</p>	<p>-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов</p>
<p>ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение</p>	<p>-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или профессиональные темы</p>	<p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности</p>