

Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского  
края

Государственно профессиональное образовательное учреждение  
«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

профессия СПО естественно-научного профиля  
43.01.09. Повар, кондитер

Чита 2017

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Разработчики: Максимова Оксана Александровна преподаватель спец. Дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Рассмотрена на заседании цикловой общепрофессиональных дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» и рекомендована к использованию в учебном процессе.

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_

### Лист актуализации программы

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
2018г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2019г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2020г	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А
2021	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2022	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2023	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>17</b>

# **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины оп.05 основы калькуляции и учета**

## **1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;

- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

*Указываются код и наименования общих и профессиональных компетенций из ФГОС на освоение которых направлена данная дисциплина*

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 10.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Шифр	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в Контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат Оформления результатов поиска информации
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 10.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных Задач Использовать современное Программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на Профессиональные темы	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	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексика



			своей профессионально й деятельностью кратко обосновать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	ческий минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--	---	---

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

	блюды из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы (если предусмотрено)	не предусмотрено
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	не предусмотрено
Контрольная работа	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Тема 1.</b> Общая характеристика Бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Вариативная часть</b>		<b>10</b>	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1,2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	1,2	2	
	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2	2	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1,2	2	
<b>Тема 2.</b> Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Вариативная часть</b>		<b>12</b>	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10 OK 11
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	2	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	2	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	2	
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	2	
	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,		<b>4</b>	
<b>Практическое занятие 2.</b> Определение процентной доли потерь при различных видах об-				

	работки сырья			
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		2	
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность. Инвентаризация	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Вариативная часть</b>		4	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально ответственных лиц	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	2	
<b>Тема 4.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Вариативная часть</b>		4	
	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	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.		2	
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Вариативная часть</b>		8	
	<b>Вариативная часть</b> Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	4	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и	2	4	

	тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе			OK1-OK5, OK10
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		2	
<b>Тема 6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>14</b>	
Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	2	ПК
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	2	1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6
	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	2	2	4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	2	
	Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	2	2	
	Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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 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.			
	8			
<i>Всего:</i>			<b>64</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

- компьютер,
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты,).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020 в эл.виде

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И Калькуляция и учет: учеб. 9-е изд., - М.:2013
2. Дополнительные источники:
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
4. План счетов бухгалтерского учета – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009.

Интернет-ресурсы:

1. <http://business-obshepit.ru/uchet-i-kalkulyacziya/kalkulyacziya-blyud>
2. [http://studopedia.net/8\\_21505\\_tsenoobrazovanie-v-obshchestvennom-pitanii.html](http://studopedia.net/8_21505_tsenoobrazovanie-v-obshchestvennom-pitanii.html)
3. <http://www.grandars.ru/college/pravovedenie/materialnaya-otvetstvennost.html>

#### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к

реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i> При выполнении работы выставляется в следующих случаях:	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знать</b>            виды учета, требования, предъявляемые к учету;            - задачи бухгалтерского учета;            - предмет и метод бухгалтерского учета;            - элементы бухгалтерского учета;            - принципы и формы организации бухгалтерского учета            - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;            - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;            - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;            - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;            - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;            - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;            - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.            - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;            - правила документального оформления движения материальных ценностей;            - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары            материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;            -методику осуществления контроля за товарными запасами;            -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;            -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b>            при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;            стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;            При тестировании набрано баллов 90-100%</p> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b>            при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;            допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.            При тестировании набрано баллов 80-90%</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b>            частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.            При тестировании набрано баллов 70-80%</p> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• допущены существенные ошибки;</li> </ul>	<p>Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6            Устный опрос            1,2,3,4,5,6</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.</li> </ul> <p>При тестировании набрано баллов менее 70%</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,</li> <li>технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;</li> <li>• соблюдает последовательность заполнения документов;</li> <li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами;</li> <li>• рационально организует рабочее место;</li> <li>• соблюдает требования оформления документов</li> </ul> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;</li> <li>• правильно организует рабочее место;</li> <li>• соблюдает последовательность заполнения документов;</li> <li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.</li> </ul> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок,</li> </ul>	<p>Практические работы №1,2,3,4,5,6,</p>

	<p>исправляемых с помощью преподавателя;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• не соблюдает последовательность заполнения документов;</li><li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.</li></ul> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;</li><li>• допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;</li><li>• не умеет пользоваться инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами</li></ul>	
--	---	--



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 484f44a876c3f92256d46c117587aae4

Целостность документа подтверждена

Владелец **ГПОУ ЗабТПТиС**

Действителен с 30.11.2022 по 23.02.2024 г.