Приложение 19

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.5 Основы калькуляции и учета**

2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утвержден приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрирован в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989.

**Организации разработчики:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчики:**

1. Демина Л.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г.Смирных

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Учебная программа учебной дисциплины является частью 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 образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная

дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 4. Экономические и правовые основы

профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

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

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

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

* виды учета, требования, предъявляемые к учету;
* задачи бухгалтерского учета;
* предмет и метод бухгалтерского учета;
* элементы бухгалтерского учета;
* принципы и формы организации бухгалтерского учета
* особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
* основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
* требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
* права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
* понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
* понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
* сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей;
* источники поступления продуктов и тары;
* правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
* методику осуществления контроля за товарными запасами;
* понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
* методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
* понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
* порядок оформления и учета доверенностей;
* ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
* правила торговли;
* виды оплаты по платежам;
* виды и правила осуществления кассовых операций;
* правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр****комп.** | **Наименование****компетенций** | **Дискрипторы****(показатели сформированности** | **Умения** | **Знания** |
| *ОК 01* | Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам. | Распознаваниесложных проблемныхситуации в различныхконтекстах.Проведениеанализа сложных ситуаций при решении задач профессиональнойдеятельности;Определение этапов решения задачи.Определение потребности вИнформации;ОсуществлениеЭффективного поиска.Выделение всехвозможных источниковнужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу.Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации поулучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему впрофессиональном и/или социальномконтексте;Анализироватьзадачу и/илипроблему и выделять её составные части;Правильно выявлять иЭффективно искать информацию,необходимую длярешения задачии/или проблемы;Составить пландействия, определитьнеобходимыересурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализоватьсоставленный план;Оценивать результат ипоследствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | АктуальныйПрофессиональный и социальныйконтекст, в которомприходитсяработать и жить;Основные источникиинформации иресурсы для решения задач и проблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.Алгоритмывыполненияработ впрофессиональной и смежных областях;Методы работыв профессиональной и смежных сферах.Структура планадля решения задачПорядок оценкирезультатоврешения задачпрофессиональной деятельности. |
| *ОК 2* | Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности | ПланированиеИнформационного поиска из широкого набораисточников, необходимого для выполненияпрофессиональных задачПроведение анализаПолученной информации,выделение в ней главных аспектов.Структурированиеотобранной информации всоответствии с параметрамипоиска;ИнтерпретацияПолученной информации вконтексте профессиональнойдеятельности | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.СтруктурироватьполучаемуюинформациюВыделять наиболеезначимое в перечнеинформации.Оценивать практическуюзначимость результатовпоискаОформлять результатыпоиска. | НоменклатураИнформационных источниковприменяемых впрофессиональной деятельности.Приемыструктурирования информации.Форматоформлениярезультатовпоиска информации. |
| *ОК 3* | Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональноеи личностноеразвитие. | Использование актуальнойнормативно-правовойдокументацию по профессии.Применение современной научной профессиональнойТерминологии.Определение траекториипрофессиональногоразвития и самообразования. | Определять актуальностьнормативно- правовойдокументации впрофессиональной деятельности.Выстраиватьтраектории профессионального и личностногоразвития. | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументации.Современнаянаучная ипрофессиональная терминология.Возможныетраекториипрофессионального развития исамообразования. |
| *ОК 4* | Работать вколлективе икоманде, эффективновзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами | Участие в деловомобщении для эффективногорешения деловых задач.Планированиепрофессиональнойдеятельности | Организовыватьработу коллективаи команды.Взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. | ПсихологияКоллектива.ПсихологияЛичности.Основыпроектнойдеятельности. |
| *ОК 5* | Осуществлятьустную и письменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста. | Грамотно устно иписьменно излагать свои мысли по профессиональнойтематике на государственном языке.Проявление толерантности врабочем коллективе. | Излагать своимысли нагосударственномязыке.Оформлять документы. | Особенностисоциального икультурногоконтекста.Правилаоформлениядокументов |
| *ОК 9* | Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности | ПрименениеСредств информатизации иинформационныхтехнологий для реализациипрофессиональнойдеятельности | Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадач.Использоватьсовременноепрограммноеобеспечение | Современныесредства и устройстваинформатизации.Порядок ихприменения программногообеспечения впрофессиональ-ной деятельности |
| *ОК 10* | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранномязыке. | Применение впрофессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранномязыке.Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общийсмысл четкопроизнесенныхвысказываний наизвестные темы(профессиональные и бытовые),понимать текстына базовыепрофессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие ипрофессиональные темы;строить простыевысказывания осебе и о своейпрофессиональной деятельности;кратко обосновывать иобъяснить свои действия (текущие ипланируемые);писать простыесвязные сообщения назнакомые илиинтересующиепрофессиональные темы | Правила построенияпростых и сложныхпредложений напрофессиональные темы;основныеобщеупотребительные глаголы (бытовая ипрофессиональная лексика);лексический минимум,относящийся к описанию предметов,средств и процессовпрофессиональной деятельности особенностипроизношения правила чтения текстовпрофессиональнойнаправленности. |
| *ПК**1.2-1.6,**2.2-2.8,**3.2-3.5,**4.2-4.5,**5.2-5.5* |  | Ведение расчетов спотребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | РассчитыватьСтоимость кулинарной и кондитерскойпродукции собственногопроизводства.Вести учетреализованнойкулинарной икондитерскойпродукции | Правилаторговли.Виды оплаты поплатежам.Правила и порядок расчета потребителейпри оплате наличнымиденьгами, при безналичной форме оплаты. |
|  |  | Подготовка основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов | Оформлять заявкина продукты, расходныематериалы, необходимые дляприготовления кулинарной икондитерскойпродукции | Правила расчетапотребности в сырье ипищевых продуктах. Правиласоставлениязаявки на склад. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 70 |
| **Обязательная учебная нагрузка** | 44 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 26 |
| Самостоятельная работа | 8 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме **Экзамена 18** |

* 1. ***Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 5 Основы калькуляции и учета***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование****разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Уровень освоения** | **Объем****часов** | **Осваиваемые****элементы****компетенций** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1.****Общая****характеристика****бухгалтерского****учета** | ***Содержание учебного материала*** |  | **4** |  |
| ***1****.*Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1, 2 | 1 | *ПК**1.2-1.5**2.2-2.5**3.2-3.5**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9,**ОК10* |
| ***2.*** Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1, 2 | 1 |
| ***3.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1, 2 | 1 |
| ***4.*** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1, 2 | 1 |
| **Тема 2.****Ценообразование в****общественном****питании** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** |  |
|  **1.** Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. | 2,3 | 1 | *ПК**1.2-1.5**2.2-2.5**3.2-3.5**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9,**ОК10* |
| **2.**Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2,3 | 2 |
| **3.** Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2,3 | 1 |
|  **4.**План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2,3 | 2 |
| **5.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 2,3 | 2 |
| ***Тематика практических занятий*** | **14** |  |
| ***Практическое занятие* 1.** Работа со Сборником рецептур:* расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
* определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья
 | 4 | *ПК**1.2-1.5**2.2-2.5**3.2-3.5**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9,**ОК10* |
| ***Практическое занятие* 2.** Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 4 |
| ***Практическое занятие* 3.** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.Оформление калькуляционных карточек. | 6 |
| **Тема 3.****Материальная****ответственность.****Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **4** |  |
| **1.** Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц | 2,3 | 2 | *ПК**1.2-1.5**2.2-2.5**3.2-3.5**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9, ОК10* |
| **2.** Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 2,3 | 2 |
| **Тема 4****Учет сырья, продуктов и тары в кладовых****организаций** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **4** |  |
| **1.** 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 | 2,3 | 2 | *ПК 1.2-1.5**2.2-2.5, 3.2-3.5**4.2-4.5, 5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9, ОК10* |
| **2.**Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2,3 | 2 |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | **6** |  |
| ***Практическое занятие 4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 6 | *ПК 1.2-1.5**2.2-2.5, 3.2-3.5**4.2-4.5, 5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9, ОК10* |
| ***Тема 5.******Учет продуктов на******производстве,******отпуска и******реализации******продукции и******товаров******предприятиями******общественного******питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **3** |  |
| ***1.*** Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2,3 | 1 | *ПК 1.2-1.5**2.2-2.5, 3.2-3.5**4.2-4.5, 5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9,ОК10* |
| **2.**Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2,3 | 1 |
| **3.**Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 2,3 | 1 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | **12** | *ПК 1.2-1.5**2.2-2.5, 3.2-3.5**4.2-4.5, 5.2-5.5**ОК1-ОК5, ОК9,* |
| ***Практические занятия 5-6.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | 12 |
| ***Тема 6.******Учет денежных******средств, расчетных******и кредитных******операций*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | 7 | ***ПК 1.2-1.5******2.2-2.5******3.2-3.5******4.2-4.5******5.2-5.5******ОК1-ОК5, ОК9,******ОК10*** |
| **1.** Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2,3 | 1 |
| **2.**Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | 2,3 | 2 |
| **3.** 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 | 2,3 | 2 |
| **4.** Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 2,3 | 2 |

***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.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:
* доска учебная;
* рабочее место для преподавателя;
* столы, стулья для обучающихся;
* шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

* компьютер,
* средства аудиовизуализации;
* наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы,
* мультимедийные пособия).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***Основные источник):***

***1.*** Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва: КноРус, 2019. — 236 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: <https://book.ru/book/930708> — Текст: электронный.

***Дополнительные источники:***

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/

Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.

Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-

практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпора

ция «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

 **(электронные издания):**

**Интернет-ресурсы**

1. http://economy.gov.ru

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

***3.3. Организация образовательного процесса***

 Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися

заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

 Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и

(или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

 Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

 Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

 При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

***3.4. 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», «Кондитер», «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***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| * 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 классификация;
* 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,
* методику осуществления контроля за товарными запасами;
* понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
* методику проведения инвентаризации 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
 | Полнота ответов, точность формулировок,Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватностьрезультатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок,адекватность применения профессиональнойтерминологии. | **Текущий контроль****при проведении:**- письменного/устного опроса;- тестирование;- выполнении практических занятий. **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |
| * оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
* оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
* составлять товарный отчет за день;
* определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;
* рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
* оформлять калькуляционные карточки;
* участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
* пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;
* принимать оплату наличными деньгами;
* принимать и оформлять безналичные
* платежи;
* оставлять отчеты по платежам.
 | Правильность, полнота выполнения заданий,точность формулировок, точность расчетов,соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность расчетов-Соответствие требованиям НД и т.д.- Правильное выполнение заданий в полном объеме | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическимзанятиям;- экспертная оценка демонстрируемыхумений, выполняемых действий в процессепрактических занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполненияпрактических заданий на зачете |