Приложение 24

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.05 Основы калькуляции и учета**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета** разработана с учетом требований:

* ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016)

**Организации разработчики:**

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

**Разработчики:**

1. Эльмира Хассалиевна Хасанова, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол №9 от «24» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

Согласовано:

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Симанова И.Н./

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина является обязательной частью профессионального цикла

основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-5; 9,10.

ЛР 4; ЛР 5; ЛР 6.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
| ПК1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК 1-5; 9,10.  | 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 картам на блюда;-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. | Виды учета, требования, предъявляемые к учету;задачи бухгалтерского учета;предмет и метод бухгалтерского учета;элементы бухгалтерского учета;принципы и формы организации бухгалтерского учетаособенности 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 42 |
| **В т.ч в форме практической подготовки** |  |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 12 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 24 |
| Самостоятельная работа | 6 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета** |

* 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*** |  | **2** |  |
| ***1****.*Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1, 2 | 2 | *ПК**1.2-1.5**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 |
| ***3.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1, 2 |
| ***4.*** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1, 2 |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** ИзучениеФедерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) **Источники информации**Федеральный Закон от 06.12.2011 n 402-ФЗ (ред. от 05.12.2022) "О Бухгалтерском учете" (с изм. и доп., От 01.01.2023)<https://www.zakonrf.info/zakon-o-buhuchete/?ysclid=lmhxac50kg254747619>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
| **Тема 2.****Ценообразование в****общественном****питании** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **14** |  |
| **1.** Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. | 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.**Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2,3 |
| **3.** Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2,3 |
| **4.**План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2,3 |
| **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 |
| ***Тематика практических занятий*** | **12** |
| ***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 |
| ***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. | 4 |
| **Тема 3.****Материальная****ответственность.****Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** |  |
| **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 |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***1.Изучение «Трудового кодекса Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) (ред. от 04.08.2023) (с изм. и доп., 01.09.2023)2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"**Источники информации**1. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 04.08.2023)<https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/136637857d1711dfc1026183140fd62cedf4188c/?ysclid=lmhxecbv3q457871018> 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
| **Тема 4****Учет сырья, продуктов и тары в кладовых****организаций** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** |  |
| **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 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | **4** |
| ***Практическое занятие 4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 4 |
| ***Тема 5.******Учет продуктов на******производстве,******отпуска и******реализации******продукции и******товаров******предприятиями******общественного******питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **10** | *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.*** Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2,3 | 2 |
| **2.**Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2,3 |
| **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 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | **8** |
| ***Практические занятия 5-6.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | 8 |
| ***Тема 6.******Учет денежных******средств, расчетных******и кредитных******операций*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | 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* |
| **1.** Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2,3 | 2 |
| **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 |
| **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 |
| **4.** Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 2,3 |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей, Письмо Минфина России от 21.07.2017 № 03-01-15/46715Министерство финансов Российской Федерации Департамент налоговой и таможенной политики Письмо от 21 июля 2017 года № 03-01-15/46715 [О применении ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением]**Источники информации** Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/ Письмо Минфина России от 21.07.2017 № 03-01-15/46715Министерство финансов Российской Федерации департамент налоговой и таможенной политики письмо от 21 июля 2017 года № 03-01-15/46715 [О применении ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением]Источник: https://www.glavbukh.ru/npd/edoc/99\_456090197?ysclid=lmhy5euada359118025Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
|  | ***Итого:*** |  | 36 |  |

***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 источники (печатные издания):**

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.
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
4. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
5. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

**Электронные издания:**

1. Батраева, Э. А.  Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.09.2023).
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848](https://www.iprbookshop.ru/106848)
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон. от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022) <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=427840>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст. <https://docs.cntd.ru/document/9027690>
3. Налоговый кодекс Российской Федерации. Налоговый кодекс Российской Федерации https://www.ib.ru/law/9767
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>
11. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
12. Письмо Минфина России от 21.07.2017 № 03-01-15/46715 Министерство финансов РФ Департамент налоговой и таможенной политики Письмо от 21 июля 2017 года № 03-01-15/46715 [О применении ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением]Источник:<https://www.glavbukh.ru/npd/edoc/99_456090197?ysclid=lmhy5euada359118025>
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств». [*http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/*](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

14. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. N 2463 “Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации”

https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/400070336/

***Дополнительные источники (печатные издания)***

15.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

16.Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

**Интернет-ресурсы**

17. http://economy.gov.ru

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| ***Знать:*** |  |  |
| * виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи БУ;
* 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 экзамена |
| * **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;
* 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 |