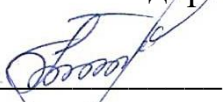


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

  
\_\_\_\_\_ Баглай Л.Г.  
« 31 » августа 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**



Директор ГБОУ «Амвросиевский

многопрофильный техникум»

Сысенко А. М.

31 августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023г.**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 « Основы калькуляции и учета»** разработана на основе – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. Организация-разработчик: ГПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум

Разработчики:

1. Калмыкова И.С., методист, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «АМТ»

Рецензенты:

1. Варавина Наталья Павловна, методист ГБПОУ «Амвросиевский индустриальный колледж».
2. Петунина Т.Н. , преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «АМТ»

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической (цикловой) комиссией

\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель М(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год Протокол № \_\_\_\_\_ заседания М(Ц)К от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. \_\_)  
Председатель М(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год Протокол № \_\_\_\_\_ заседания М(Ц)К от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. \_\_)  
Председатель М(Ц)К \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке на базе основного общего образования (ООО), среднего общего образования (СОО) и в профессиональной подготовке по профессии повар.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 1-7, 9,10,11 ЛР12 ЛР13, ЛР14, ЛР15	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за</li> </ul>

	<p>инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	--	--

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса.

ЛР.6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях.

ЛР.7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР.8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства

ЛР.9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР.10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР.11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР. 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки в поварском и кондитерском деле

ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды

ЛР.15. Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда

ЛР.16. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию профессиональной и общественной деятельности,

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>60</b>
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
<b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	1-2.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 1</b> <b>ЛР 12,13,14,15</b>
	3-4.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	5-6.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	
	7-8.Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	
	9-10.Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2	
	11-12.Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	
<b>Ценообразование в общественном питании</b>	13-14..Понятие цены, ее элементы, виды цен.	2	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>
	15-16..Ценовая политика организаций питания	2	
	17-18..Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	19-20.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	

	21-22..План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	ЛР 12,13,14,15
	23-24..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	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>7</b>	
	. Работа со Сборником рецептур,: <b>25.№1.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	1	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 ЛР 12,13,14,15
	<b>26.№2.</b> Определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	1	
	<b>27.№3.</b> Составление плана-меню.	1	
	<b>28.№4.</b> Расчет планового товарооборота на день	1	
	<b>29.№3.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1	
	<b>30.№6.</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1	
	<b>31.№7.</b> Оформление калькуляционных карточек.	1	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Материальная ответственность.</b>	32-33.Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	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 ЛР 12,13,14,15
<b>Инвентаризация</b>	34-35.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2	
	36-37.Отчетность материально-ответственных лиц	2	
	38-39.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	



<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	40-41. 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	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b>
	42-43. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	2	<b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b>
	44-45. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	<b>5.2-5.5</b> <b>ОК1- ЛР</b> <b>12,13,14,15, 9,</b> <b>10</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b>
	<b>Практические занятия</b> <b>46.№8.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания,	1	<b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b> <b>ЛР 12,13,14,15</b>
	<b>47.№9.</b> Составление товарного отчета за день.	1	
<b>48.№10.</b> Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни	1		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b>
<b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного</b>	49-50. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	<b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b>
	51-52. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	<b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5,</b>
	53-54. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	<b>ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 12,13,14,15</b>
	55-56. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	2	
	57-58. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	

<b>питания</b>	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	<b>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5</b>
	<b>Практические занятия</b> <b>59.№11.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1	<b>3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 12,13,14,15</b>
<b>Тема 6.</b> <b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>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 ЛР 12,13,14,15</b>
	60-61.Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	
	62-63.Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	2	
	64-65.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	
	66-67.Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2	
	68-69. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	70.Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b> <b>71.№12.</b> Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	1	
<b>72.Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>		
<b>Всего:</b>	<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### 3.2. Печатные издания:

1. Жабина, С. Б. 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.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учрежде- ний нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно- издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

#### 3.3. Электронные издания:

1. О бухгалтерском учете и финансовой отчетности [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики» № 14-ІНС от 27.02.2015года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020 г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-buh-i-fin-uchete/>.

2. Трудовой кодекс Донецкой Народной Республики <https://pravodnr.ru/lawdnr/kzot-dnr/>

3. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон До- нецкой Народной Республики № 53- ІНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.

4. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

5. Постановление Правительства Донецкой Народной Республики №39-10 от 05.12.2019 г. | Об утверждении

6.Правил торгового обслуживания. 289 \ <https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/>. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89)

7. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические усло- вия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 12 с.

9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 12 с.

10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологи- ческие документы на продукцию общественного питания. Общие требова- ния к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2013. – 12 с.

11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.

12. ГОСТ Р 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.

#### 3.4. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2017. – 390 с. – Режим доступа : <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>.

2. Основы права [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО

/ А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. Ред. А. А. Вологодина. – Москва : Издательство Юрайт, 2017. – 409 с. – Режим доступа : [https://www.biblio-online.ru/viewer/osnovy-prava-413585?share\\_image\\_id=#page/1](https://www.biblio-online.ru/viewer/osnovy-prava-413585?share_image_id=#page/1).

3. Куликова, О. А. Бухгалтерский учет в общественном питании [Текст] : учебное пособие / О. А. Куликова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. – 344 с.

4. Потапова, И. И. Калькуляция и учет [Текст] : учебное пособие для НПО / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2008. – 160 с.

5. Шестакова, Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие / Т. И. Шестакова. – 3-е изд., доп. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 384 с.

<https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obslyzhvaniya-opublikovano-19-12-2019-g/>

6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89)

7. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет, 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, 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <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> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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).</p>	<p>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>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психологию коллектива</p> <p>Психологию личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. 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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на</p>

<p>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 интересующие профессиональные темы</p>	<p>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>
---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Качественно выполняет профессиональную деятельность	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе выполнения практических заданий
ОК 2. Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умеет формулировать цель и задачи предстоящей профессиональной деятельности; Умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; Умеет планировать и организовывать предстоящую деятельность.	- экспертная оценка практической работы (направлена на оценку сформированных компетенций, проявленных в ходе практической работы)
ОК 3. Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несут ответственность за результаты своей работы.	Принимает решения в соответствии с ситуацией. Осознает ответственность за принятое решение.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка инструкционно-технологических карт
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владеет элементарной компьютерной грамотностью	Экспертная оценка отчета по практической работе с использованием ПО



<p>ЛР.12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>Имеет осмысление необходимости сохранения семейных ценностей и бережного отношения к ним, осознание значимости семьи как основы общества.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки в профессиональном направлении</p>	<p>Активно применяет полученные знания на практике, умеет планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды</p>	<p>Старается соответствовать ожиданиям работодателей. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.15.Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда</p>	<p>Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.16. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию профессиональной и общественной деятельности,</p>	<p>Готов повышать квалификацию, совершенствовать профессиональные знания, умений и навыки, рост мастерства по имеющейся профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>