

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 06 Основы калькуляции и учета

для профессии СПО (ПКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

Протокол № 5
от «01» 07 2022 г.

Председатель ЦК


А.Х. Гуриева

СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«01» 07 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзуцева
«01» 07 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины 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 от 09.12.2016 г. №1569; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 33).

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Бароева Земфира Мурзакуловна.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.06 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 01-05, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– вести учет, 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	<ul style="list-style-type: none">– 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

	<p>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>материально-ответственными лицами,</p> <p>– реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>– -методику осуществления контроля за 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>
--	---	---

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

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 России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских 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 российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных 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 сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - **62 часов**, в том числе:

- суммарная образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося	62
Суммарная образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем в том числе:	60
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. Учет на предприятиях общественного питания				
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	1	
Тема 1.2. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала			
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. 2. Типовой договор о полной индивидуальной ответственности.	2	1	
	Практические занятия № 1			
	Оформление распорядительной и отчетной документации по инвентаризации.	2	2	
	Практические занятия № 2			
Составление договора о материальной ответственности.	2	2		
Самостоятельная работа обучающихся			1	
- составление проекта договора о материальной ответственности, - изучение ТК РФ (раздел X1 Материальная ответственность), - 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» - составление алгоритма проведения и оформления инвентаризации.				
Тема 1.3. Учет сырья, продуктов и тары в	Содержание учебного материала			
	1. Задачи и правила организации учета кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное	2	1	

кладовых организаций	оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.		
	Практические занятия № 3		
	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	2	2
	Практические занятия № 4		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	2
Тема 1.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		
	1. Организация учета на производстве общественного питания. Состав товарооборота общественного питания	2	2 2
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.		
	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		
	Практические занятия № 5		
	Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	2
Тема 1.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала		
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	2	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		
	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		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		

	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N2300-1 (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. - работа с конспектом лекций по подготовке к контрольной работы		1	
РАЗДЕЛ 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен, применяемых в общественном питании. Ценовая политика организаций общественного питания	2	2	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			
	4. План-меню, его назначение, виды. Порядок его составления и утверждения			
	5. Наряд-заказ, порядок составления			
	Практические занятия № 6			
	Арифметические действия с различными измерителями.	2	2	
	Практические занятия № 7			
	Составление плана меню. Составление и оформление калькуляционных карточек.	2	2	
	Практические занятия № 8			
	Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда	2	2	
	Практические занятия № 9			
	Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.	2	2	
Практические занятия № 10				
Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.	2	2		
Практические занятия № 11				
Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	2	2		
Практические занятия № 12				
Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.	2	2		

	Практические занятия № 13		
	Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.	2	2
	Практические занятия № 14		
	Оформление доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2	2
	Практические занятия № 15		
	Оформление доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2	2
	Практические занятия № 16		
	Документальное оформление результатов инвентаризации. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции.	2	2
Тема 2.2. Сборники рецептов	Содержание учебного материала		
	1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2	1, 2
	2. Нормы вложения массой брутто и нетто		
	3. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.		
	4. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника.		
	Практические занятия № 17		
	Расчет требуемого количества сырья, продуктов, для приготовления продукции собственного производства.	2	2
	Практические занятия № 18		
	Определение процентной доли потерь при различных видов обработки сырья.	2	2
	Практические занятия № 19		
	Товарные вычисления.	2	2
	Практические занятия № 20, 21		
Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.	4	2	
Практические занятия № 22			
Составить технологические и калькуляционные карты на холодные блюда и закуски.	2	2	
Практические занятия № 23			
Составить технологические и калькуляционные карты на первые горячие блюда.	2	2	
Практические занятия № 24			

	Составить технологические и калькуляционные карты на вторые горячие блюда.	2	2
Всего:			62

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- персональный компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- методические разработки активных и интерактивных форм проведения занятий;
- учебные стенды, плакаты, таблицы.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

3.2.1. Основные 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. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

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.

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.

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.

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

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.

3.2.2. 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: 01.11.2021).

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: 18.12.2020). — 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: 18.12.2020). — 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: 18.12.2020). — 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 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <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: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
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
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>выявления ее результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. - Точность расчетов - Соответствие требованиям НД и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>