

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Калужской области «Колледж транспорта и сервиса»
г. Сухиничи

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ

общепрофессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Сухиничи 2017

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 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 170331).

Организация – разработчик: ГБПОУ КО «КТС» г. Сухиничи

Разработчик: преподаватель спецдисциплин - Каримова Светлана Федоровна

СОГЛАСОВАНО

Предметной (цикловой) комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Протокол №__ от «__»____20__г.
Председатель _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КО «КТС»
_____ Н.Н. Черкасов
«__»_____2017 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Основы калькуляции

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь

с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. 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	<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 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;	<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 классификация;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен;

	<ul style="list-style-type: none">- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;- принимать оплату наличными деньгами;- принимать и оформлять безналичные платежи;- составлять отчеты по платежам.	<ul style="list-style-type: none">- 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

		<p>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>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

	<p>значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и</p>

	<p>профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на 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>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
контрольная работа	1
самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>

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

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8		
	1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	3	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.			
	3. Понятие документооборота. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.			
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.			
Самостоятельная работа студентов 1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) 2. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 3. 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. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ 2. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 01.07.2017) 3. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении	5			

	Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152			
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	15		
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	3	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	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 составления.			
	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.			
Тематика практических занятий №1, №2, №3	12			
1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.	2		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10	
2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2			
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	8			
	Контрольная работа	1		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц.	2	1	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.				
Тема 4. Учет сырья,	Содержание учебного материала	8		

<i>продуктов и тары в кладовых организаций питания</i>	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.	4	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой. Порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			
	Тематика практического занятия №4	4		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Составление товарного отчета за день.	4		
Тема 5. <i>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>	Содержание учебного материала	6		ПК
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	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.			
	Тематика практического занятия №5	4		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-7, 9, 10
Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4			
Тема 6. <i>Учет денежных</i>	Содержание учебного материала	6		ПК
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	4	2	1.2-1.4

<i>средств, расчетных и кредитных операций</i>	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.			2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	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.			ОК 1-7, 9, 10
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			
	Самостоятельная работа студентов Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.). Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli	5		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1		
Всего:		40		

Преподаватель специальных дисциплин: _____
(подпись)

Каримова Светлана Федоровна

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 мест;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- проектор;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2017)
4. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа».
5. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 01.07.2017)
6. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
7. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественно го питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 №38940).
12. "Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании" (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132).

13. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественно го питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к пред приятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
16. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
17. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
18. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко, - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова, - 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с

Интернет – ресурсы

www.consultant.ru
<http://economy.gov.ru>
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p style="text-align: center;">Знания:</p> <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 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, реализованных и отпущенных товаров; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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; - контрольной работы. <p>Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: изучение нормативных материалов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методика их списания; - методика 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. 		
<p style="text-align: center;">Умения:</p> <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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность расчетов.</p> <p>Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполненных заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения

<p>карточки;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>практических заданий на дифференцированном зачете.</p>
--	--	---

