

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Аургазинский многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский  
многопрофильный колледж

М.Ш. Худайбердин



« 24 » 05 2017г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


**ОП 05 «Основы калькуляции и учета»**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
базовая подготовка  
форма обучения: **очная**

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол № 11

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

Р.Р. Кагарманов

  
« 24 » 05 2017г

с.Толбазы, 2017 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 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	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, 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>

	деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	- 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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	106
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	10
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>116</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<p>Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p> <p>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p> <p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</p>		<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10,11
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>оформление первичных документов</b> <b>бухгалтерский баланс</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) <b>Источники информации</b> Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p> <p>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p> <p>Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p> <p>План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p>	10	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10,11

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<i>Работа со Сборником рецептур,:</i> - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные изделия и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
	Материальная ответственность. Контроль за товарными запасами. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	<b>8</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
	<b>Практические занятия</b> <i>Практические работы со сборником рецептур</i> <i>Оформление калькуляционных карточек</i>	<b>6</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
<b>Тема 3.</b> <b>Материальная ответственность</b> <b>Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания 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		
	<b>Практические занятия</b> <i>составление договора о полной индивидуальной материальной ответственности</i> <i>проведение инвентаризации на складе</i>	<b>2</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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" <b>Источники информации</b> 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по	<b>4</b>	

	инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>		
<b>Тема 4.</b> <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	<b>ПК 1.2-1.5</b> 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Учет тары Товарные потери и порядок их списания. Ответственность материально ответственных лиц оформление поступления сырья и товаров от поставщиков Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление		
	<b>Практические занятия</b> Отчетность МОЛ Инвентаризация на складе Проведение инвентаризации на складе и документальное оформление	6	
<b>Тема 5.</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	<b>ПК 1.2-1.5</b> 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10,11</b>
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок ее проведения Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе Документальное оформление операции буфетов и мелкорозничной сети. формы отчетности МОЛ. Учет в мелкорозничной сети		
	<b>Практические занятия</b> Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день Инвентаризация товаров в буфетах и магазинах кулинарии	8	<b>ПК 1.2-1.5</b> 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-5, 9, 10,11</b>
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<b>ПК 1.2-1.5</b>

<p><b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b></p>	<p>1. Общие положения по ведению кассовых операции. Правила торговли. Виды оплаты по платежам</p> <p>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. Учет кассовых операций и порядок их ведения.</p> <p>3. Ревизия кассы и контроль за ведением кассовых операции. Оборудование помещения для хранения денежных средств</p>		<p>2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
<p><b>Практические занятия</b> <i>Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</i> <i>Порядок ведения кассовой книги Отчетность кассира</i></p>		6	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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.</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></p> <p>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a></p> <p>3. <i>Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a></i></p>		4	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		2	
<p><b>Всего:</b></p>		62/44/10	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; презентации, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. 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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. 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.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"  
Дополнительная :
9. Т.И. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании учебно-практическое пособие . для учащихся учреждений нач. проф. образования Ростов-на-Дону, 2008.- 339с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
4. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
5. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
6. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
7. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
8. *Правила продажи отдельных видов товаров (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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
9. *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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
10. <http://economy.gov.ru>
11. <http://www.consultant.ru>  
**Основная литература (Электронная)**
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2019
13. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. 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», 2018. – 336 с.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>знать:</b> -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;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета            -тестирования.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <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><b>Уметь;</b> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная</b></p>

<p>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>		<p><b>аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете          тестирование</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:          презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете          тестирование</p>
	<p>Знания: 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</p>	

	работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	<b>Промежуточная аттестация:</b> - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете тестирование</i>
	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	. Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	<b>Текущий контроль:</b> - <i>защита отчетов по практическим/ занятиям;</i> - <i>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> <i>презентаций</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/</i>

		<i>тестирование</i>
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: <i>презентаций</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/тестирование
	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: <i>презентаций</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Умения: описывать значимость своей профессии	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

		<i>(самостоятельной) работы: презентаций</i>
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	. Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
	Знания: роль физической культуры в общекультурном,	



	<p>профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>. Умения: 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

	<p>Знания: 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>	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Оценка знания и умения по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

% результат	баллы	вербальный аналог
85-100	5	отлично
75-84	4	хорошо
50-74	3	удовлетворительно
менее 49	2	неудовлетворительно

Полный комплект заданий для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ***

***Основы калькуляции и учета 37 гр***

***2020***

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 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	<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 инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами</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> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность</li> </ul>

автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	106
Самостоятельная работа <sup>2</sup>	<b>10</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>116</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

<sup>2</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.





2.2. Тематический план и содержание дисциплины *Основы калькуляции и учета*

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1.</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<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,</b> <b>10,11</b>
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>оформление первичных документов</b> <b>бухгалтерский баланс</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) <b>Источники информации</b> Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

<b>Ценообразование в общественном питании</b>	<p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p> <p>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p> <p>Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p> <p>План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p>		<p><b>ПК</b></p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК1-5, 9, 10,11</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><i>Работа со Сборником рецептов,:</i></p> <p>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,</p> <p>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья</p> <p>Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день</p> <p>Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</p> <p>Калькуляция розничных цен на мучные изделия и кондитерские изделия.</p> <p>Оформление калькуляционных карточек.</p>	<b>10</b>	<p><b>ПК</b></p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК1-5, 9, 10,11</p>
	<p>Материальная ответственность. Контроль за товарными запасами. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства</p> <p>Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли</p>	<b>8</b>	<p><b>ПК</b></p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК1-5, 9, 10,11</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><i>Практические работы со сборником рецептов</i></p> <p><i>Оформление калькуляционных карточек</i></p>	<b>6</b>	<p><b>ПК</b></p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p>
<b>Тема 3. Материальная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<p>Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания</p> <p>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</p>		<p><b>ПК</b></p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p>
<b>Инвентаризация</b>			

	<p><b>Практические занятия</b>  <i>составление договора о полной индивидуальной материальной ответственности</i>  <i>проведение инвентаризации на складе</i></p>	2	5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10,11
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)  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"  <b>Источники информации</b>  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 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"  <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a></p>	4	
<p><b>Тема 4.</b>  <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	10	<p>ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-5, 9,  10,11</p>
	<p>Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.  Учет тары  Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально ответственных лиц оформление поступления сырья и товаров от поставщиков  Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  <i>Отчетность МОЛ</i>  <i>Инвентаризация на складе</i>  <i>Проведение инвентаризации на складе и документальное оформление</i></p>	6	
<p><b>Тема 5.</b>  <b>Учет продуктов на производстве,</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	14	<p>ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5</p>
	<p>Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания  Документальное оформление поступления сырья на производство.</p>		

<i>отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок ее проведения Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе Документальное оформление операции буфетов и мелкорозничной сети. формы отчетности МОЛ. Учет в мелкорозничной сети		5.2-5.5 <i>OK1-OK5, OK9, OK10,11</i>
	<b>Практические занятия</b> <i>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день Инвентаризация товаров в буфетах и магазинах кулинарии</i>	8	<i>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10,11</i>
<b>Тема 6.</b> <i>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<i>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10</i>
	4. Общие положения по ведению кассовых операции. Правила торговли. Виды оплаты по платежам 5. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. 6. Ревизия кассы и контроль за ведением кассовых операции. Оборудование помещения для хранения денежных средств		
	<b>Практические занятия</b> <i>Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги Отчетность кассира</i>	6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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. <b>Источники информации</b> 5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей	4		

	<a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a> б. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a> 7. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a>		
<b><i>Дифференцированный зачет</i></b>	<b>2</b>		
<b><i>Всего:</i></b>	<b>62/44/10</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; презентации, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. 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

##### 6.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. 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.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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"  
Дополнительная :
10. Т.И. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании учебно-практическое пособие . для учащихся учреждений нач. проф. образования Ростов-на-Дону, 2008.- 339с.

## 7.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
6. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
7. *Правила продажи отдельных видов товаров (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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
8. *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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

### Основная литература (Электронная)

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2019
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. 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», 2018. – 336 с.

## 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>знать:</b> -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;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <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><b>Уметь;</b> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>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>		<p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:          презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
	<p>Знания: 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</p>	

	работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	. Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий

		<i>на зачете/экзамене</i>
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:
	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	. Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	. Умения: описывать значимость своей профессии	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	. Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций

	характерными для данной профессии.	
	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	. Умения: 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 объяснить	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

	свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
	Знания: 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	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
	Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	

	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
--	---	--

Оценка знания и умения по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

% результат	баллы	вербальный аналог
85-100	5	отлично
75-84	4	хорошо
50-74	3	удовлетворительно
менее 49	2	неудовлетворительно

Полный комплект заданий для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводятся в фонде оценочных средств.