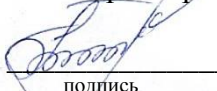


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное образовательное учреждение  
«Амвросиевский профессиональный лицей»**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УПР



подпись

*Л.Г. Баглай*

« 31 » августа 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГПОУ «АПЛ»



*М.Сысенко*

п/п

« 31 » августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2021г.**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 « Основы калькуляции и учета»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 88-НП от 09.06.2020, зарегистрированный Министерством юстиции (регистрационный № 3885 от 10.06.2020 г.)

Организация-разработчик: ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Разработчики:

1. Баглай Л.Г. преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Амвросиевский ПЛ»

Рецензенты:

1. Киселева Татьяна Михайловна, преподаватель, специалист 1 категории ГПОУ «Шахтерский профессиональный лицей сферы услуг»
2. Калмыкова Ирина Стефановна, методист ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей».

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией для подготовки  
работников для торговли и общ.питания  
и сферы услуг

\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. \_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. \_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке на базе основного общего образования (ООО), среднего общего образования (СОО) и в профессиональной подготовке по профессии повар.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<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</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></ul>

	<p>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 деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</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>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

	21-22..План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	5.2-5.5
	23-24..Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	ОК1-5, 9, 10
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>7</b>	
	. Работа со Сборником рецептур,:	1	ПК
	<b>25.№1.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,		1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5
	<b>26.№2.</b> Определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	1	4.2-4.5
	<b>27.№3.</b> Составление плана-меню.	1	5.2-5.5
	<b>28.№4.</b> Расчет планового товарооборота на день	1	ОК1-5, 9, 10
	<b>29.№3.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1	
	<b>30.№6.</b> Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1	
	<b>31.№7.</b> Оформление калькуляционных карточек.	1	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Материальная ответственность.</b>	32-33.Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	ПК
<b>Инвентаризация</b>	34-35.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5
	36-37.Отчетность материально-ответственных лиц	2	4.2-4.5
	38-39.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	5.2-5.5

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



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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2. Печатные издания:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр

«Академия», 2015. – 336 с.

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

#### 3.3. Электронные издания:

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

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

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

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

5. Постановление Правительства Донецкой Народной Республики

№39-10 от 05.12.2019 г. | Об утверждении Правил торгового обслуживания. 289  
[\https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/](https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[\https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/](https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/)

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

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

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
12. ГОСТ Р 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары 290А- териально-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 материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета 290А290влены- стей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую про-</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов по 290А290вленым целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/ устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (290А-мостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная ат- тестация</b></p> <p>в форме дифференцированного в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>дукцию на день принятия платежей; - правила торговли;</p> <p>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>		
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-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 деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

