

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173 _ от «29» _ 08 _ 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией специальностей

Общественного питания

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Пономарева О.А.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Основы калькуляции и учета является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания,
- **уметь** составлять товарный отчет за день,
- **уметь** определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья,
- **уметь** составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами,
- **уметь** рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки,
- **уметь** участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве,
- **уметь** пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями,
- **уметь** принимать оплату наличными деньгами,
- **уметь** принимать и оформлять безналичные платежи,
- **уметь** составлять отчеты по платежам;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** виды учета, требования, предъявляемые к учету,
- **знать** задачи бухгалтерского учета,

- **знать** предмет и метод бухгалтерского учета,
- **знать** элементы бухгалтерского учета;
- **знать** принципы и формы организации бухгалтерского учета
- **знать** особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- **знать** основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- **знать** формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- **знать** требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- **знать** права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- **знать** понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- **знать** понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- **знать** сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- **знать** правила документального оформления движения материальных ценностей;
- **знать** источники поступления продуктов и тары;
- **знать** правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- **знать** реализованных и отпущенных товаров;
- **знать** методику осуществления контроля за товарными запасами;
- **знать** понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- **знать** методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- **знать** понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- **знать** порядок оформления и учета доверенностей;
- **знать** ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- **знать** правила торговли;
- **знать** виды оплаты по платежам;
- **знать** виды и правила осуществления кассовых операций;
- **знать** правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- **знать** правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации

- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 40 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 24 часов;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 12 часов;

Самостоятельная работа обучающегося - 4 часа.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация - 0 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС** – не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	40
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося	4
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	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		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	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 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		
Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептов,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8	

	- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		3.2-3.6
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	4.2-4.5 5.2-5.5
	Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	ОК1-7, 9, 10
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. 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		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Самостоятельная работа №1. Подготовит реферат о видах материальной ответственности в предприятиях общественного питания. Источники информации 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" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	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		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		

	Практические занятия №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	ОК1-7, 9, 10
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	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	4	
Практические занятия №5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.			
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад о применении контрольно-кассовых машин в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» 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			

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 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/		
Дифференцированный зачет		1	
Консультации			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрена)			
Курсовая работа (проект) (если предусмотрена)			
Объем образовательной нагрузки		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета¹:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники²

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.][Текст] – 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.] [Текст] – 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.] [Текст] – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст] - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

¹ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

² В качестве основной литературы используются учебники, предусмотренные ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО [Текст] / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования [Текст] / И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

2.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [Электронный ресурс] 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» [Электронный ресурс]
3. 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) [Электронный ресурс]
5. 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" [Электронный ресурс]
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. [Электронный ресурс]
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [Электронный ресурс]
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ³
умеет оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач

³ *Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.*

умеет составлять товарный отчет за день;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет принимать оплату наличными деньгами;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6	решение профессиональных задач

	4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	
умеет принимать и оформлять безналичные платежи;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет составлять отчеты по платежам	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает задачи бухгалтерского учета;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает предмет и метод бухгалтерского учета;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает элементы бухгалтерского учета;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос

знает принципы и формы организации бухгалтерского учета	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование

знает понятия товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает правила документального оформления движения материальных ценностей;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает источники поступления продуктов и тары;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает методику осуществления контроля за товарными запасами;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает понятие и виды товарных потерь, методику их списания; знает методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос Устный опрос

знает понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает порядок оформления и учета доверенностей; знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает правила торговли;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает виды оплаты по платежам;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает виды и правила осуществления кассовых операций;	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.