

Министерство образование 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
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией специальностей
Общественное питание
Протокол №8 от «31» мая_2017 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Головачева И.Г.

| 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 рецептур 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** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- **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
- 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** современную научную и профессиональную терминологию
- **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) |
|--|
| 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. |
| 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 |

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Всего - 36 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 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 |
|---|--------------------|
| Всего | 36 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| в том числе: | |
| практические занятия/лабораторные занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 0 |
| в том числе: | |
| рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией ¹ | |
| Промежуточная аттестация в форме /дифференцированного зачета | |

¹ Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся. Обучающимся могут быть рекомендованы такие виды заданий, как решение упражнений и задач, выполнение расчетно-графических работ, анализ производственных ситуаций, подготовка к деловым играм и участие в них, работа на тренажерах, подготовка рефератов, докладов, постановка экспериментов, исследовательская учебная работа и др.

Формулировка самостоятельной работы должна определять тему и вид деятельности (расписать, что должен сделать студент по этой теме), быть однозначно понятой и преподавателями, и студентами, и родителями, и администрацией.

Все то, что не пересекается по темам с аудиторной работой, но без чего не может быть полностью изучена дисциплина - есть самостоятельная работа обучающегося. Самостоятельная работа не включается в нагрузку преподавателя.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <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> |
|--|--|----------------------|--|
| 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 | | |
| | Тематика практических занятий | 6 | |
| 1. Работа со Сборником рецептов,; - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции | 2 | ПК 1.2-1.4 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | | 2.2-2.8 3.2-3.6 |
| | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 2 | 4.2-4.5 |
| | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | 2 | 5.2-5.5 ОК1-7, 9, 10 |
| Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1. Материальная ответственность, ее документальное оформлние. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. 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 |
| | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформлние | | |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформлние поступления сырья и товаров от поставщиков | | 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 |
| | 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформлние отпуска продуктов из кладовой | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ПК 1 ПК |
| | Практические занятия 4. Оформлние документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 2 | 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 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 | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 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 |
| Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | 4 | | |
| 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 | | | |
| Дифференцированный зачет | | 1 | |
| Всего: | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оснащение учебного кабинета²:

- 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 источники³

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.

² В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

³ 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.

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_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. [Электронный ресурс]
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_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 ⁴ |
|--|--|--|
| умеет оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

⁴ 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.

| | | |
|--|---|---|
| питания; | 4.2-4.5 5.2-5.5 | |
| умеет составлять товарный отчет за день; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|---|---|---|
| умеет пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет принимать оплату наличными деньгами; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет принимать и оформлять безналичные платежи; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| умеет составлять отчеты по платежам | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает виды учета, требования, предъявляемые к учету; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает задачи бухгалтерского учета; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|---|---|---|
| | 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | |
| знает предмет и метод бухгалтерского учета; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает элементы бухгалтерского учета; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает принципы и формы организации бухгалтерского учета | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|--|---|---|
| знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает понятия товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|--|---|---|
| | 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | |
| знает правила документального оформления движения материальных ценностей; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает источники поступления продуктов и тары; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает методику осуществления контроля за товарными запасами; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает понятие и виды товарных потерь, методику их списания; знает методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|--|---|---|
| знает понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает порядок оформления и учета доверенностей; знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает правила торговли; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает виды оплаты по платежам; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает виды и правила осуществления кассовых операций; | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |
| знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |

| | | |
|---|---|---|
| безналичной форме оплаты | 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | |
| знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 | Технические диктанты, оценка результатов контрольных работ, |