

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

№109а от «01» 06.2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор
- Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.27 10:57:13+04'00'

Самара 2020 г.

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

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол № _10_ от « 25_ » мая _2020_ г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: _____
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № ____ от « ____ » ____ 20__ г

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; приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

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

Учебная дисциплина реализуется в том числе с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), технологий дистанционного обучения (ДОТ).

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 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
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 – 36 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 - 0 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	32
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32
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	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 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 <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)</i> .		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

	Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	4.1-4.5 5.1-5.5
	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	
	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 <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
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 оформление поступления сырья и товаров от поставщиков <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	Практические занятия №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	4	ПК

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	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 <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	Практические занятия №5. 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	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	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 <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
Дифференцированный зачет		2	
Консультации			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрена)			
Курсовая работа (проект) (если предусмотрена)			
Объем образовательной нагрузки		32	

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.

1.2.2. 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 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	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.

	ОК1-7, 9, 10	
умеет составлять товарный отчет за день;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	решение профессиональных задач
умеет составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
умеет пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5	решение профессиональных задач

	5.1-5.5 OK1-7, 9, 10	
умеет принимать оплату наличными деньгами;	OK 1-OK7, OK9, OK10 ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	решение профессиональных задач
умеет принимать и оформлять безналичные платежи;	OK 1-OK7, OK9, OK10 ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	решение профессиональных задач
умеет составлять отчеты по платежам	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK1-7, 9, 10	решение профессиональных задач
знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK1-7, 9, 10	тестирование
знает задачи бухгалтерского учета;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK1-7, 9, 10	Устный опрос

знает предмет и метод бухгалтерского учета;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает элементы бухгалтерского учета;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает принципы и формы организации бухгалтерского учета	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос
знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Письменный опрос

знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 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 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает понятия товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает правила документального оформления движения материальных ценностей;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование

знает источники поступления продуктов и тары;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает методику осуществления контроля за товарными запасами;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает понятие и виды товарных потерь, методику их списания; знает методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос Устный опрос
знает понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает порядок оформления и учета доверенностей; знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование

знает правила торговли;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	тестирование
знает виды оплаты по платежам;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает виды и правила осуществления кассовых операций;	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос
знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-7, 9, 10	Устный опрос