МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И СТРОИТЕЛЬСТВА» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.А. ПОЛОВИНКО»

Рассмотрена на заседании	«УТВЕРЖДАЮ»
Педагогического совета	Зам. директора по УПР
Протокол №_____	_____ А.В. Старостина
От «____» _____ 20____ г.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

по профессии СПО
43.01.09
«ПОВАР, КОНДИТЕР»

Согласована на заседании
методического объединения
«Повар, кондитер.
Продавец, контролер-кассир»
Протокол № _____
От «____» _____ 20___ г.
Председатель МО
_____ Е.Н. Назарова

Рабочая программа ОП.06 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **43.01.09** «Повар, кондитер» 09.12.2016 № 1569;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (№29200 от 30.07.2013);
- Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: И.А. Горбачева - преподаватель профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована для получения общепрофессиональных знаний при подготовке обучающихся на профессии «Повар,кондитер» естественно–научного профиля, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи;
-составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
-виды учета, требования, предъявляемые к учету;
-задачи бухгалтерского учета;
-предмет и метод бухгалтерского учета;
-элементы бухгалтерского учета;
-принципы и формы организации бухгалтерского учета
-особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
-права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции ипорядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
-правила документального оформления движения материальных ценностей;
-источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
-методику осуществления контроля за товарными запасами;
-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
-порядок оформления и учета доверенностей;
-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;

-виды оплаты по платежам;
-виды и правила осуществления кассовых операций;
-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Изучение дисциплины ОП.06 «Основы калькуляции и учета» способствует формированию у обучающихся следующих общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код ОК	**Наименование компетенций**	**Дискрипторы (показатели сформированности)**	**Умения**	**Знания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональн ой и смежных областях; Методы работы в профессиональн ой и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональн ой деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональн ой деятельности Приемы структурирован ия информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития	Содержание актуальной нормативноправово й документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессиональн ого развития и самообразования

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональны е темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы строить простые высказывания о себе и о своей профессионально й деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительн ые глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения

			планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правилачтения текстов профессиональной направленности

ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**60**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
в том числе:	
лабораторные работы	**-**
практические занятия	**12**
контрольные работы	**2**
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**10**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
Составление конспекта - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов Самостоятельная работа обучающихся: защита реферата или презентации по темам: «Ценообразование в общественном питании» «Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания» «Материальная ответственность, проведение инвентаризации»	**10**
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	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.	**6**	1,2
	Контрольная работа № 1: «Общая характеристика бухгалтерского учета».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся ИзучениеФедерального закона "О бухгалтерском учете" от 0.12.2011 N 402-ФЗ(действующая редакция, 2016) Виды учета в организации питания. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	**2**	

	Содержание учебного материала		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	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 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.	**9**	2,3
	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**	
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	**2**	
	Практическая занятие №3.Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	**2**	
	Контрольная работа № 2: «Ценообразование в общественном питании».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся 2.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление Порядок составления плана-меню.	**2**	

	Содержание учебного материала		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	1.Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц. 2.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	**4**	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»	**2**	
	Содержание учебного материала		
Тема 4.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	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	**4**	2,3
	Практические занятия № 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарногоотчета за день.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся 1 Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на	**2**	

	18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.		
	Содержание учебного материала		
Тема 5. **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания**	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.	**6**	2,3
	Практические занятия № 5.Оформление документов первичной о сырья, четности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.	**2**	
	Содержание учебного материала		
Тема 6. **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	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**	2,3

	4.Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
	Практическая работа № 6: Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	**2**	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего		**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1.Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

2.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).3.Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. И.И.Потапова «Основы калькуляции и учета»,2019г., Москва, ИЦ «Академия», стр.187.

11. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
12. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
13. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
14. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

15. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
16. 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*/
17. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.)
Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
18. Правила розничной торговлитекст 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_roznichnoj_torgovli/

Интернет-ресурсы

20. http://economy.gov.ruhttp://economy.gov.ru/
21. http://www.consultant.ruhttp://www.consultant.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Форма контроля и методы оценки
Знания: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции ипорядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям . -Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими итехнико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность расчетов - Соответствие требованиям НД и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.