

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

©) Зекина Ольга Владимировна – автор-составитель

	СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

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 – 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;
- 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 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 и порядок 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 отпущеных 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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.	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей;

стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся			Объем часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2			3	4	5
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			4		
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета			1	О.1 с.6-9
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании			1	О.1 с.13-15
	3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация			1	О.1 с.17-20
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)			1		3
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала			18		
	4	Понятие цены, ее элементы, виды цен			1	О.1 с.33-34
	5	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на полуфабрикаты собственного производства			1	О.1 с.45-65
	6	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			1	О.1 с.66-67
	7	План-меню, его назначение, виды, порядок составления			1	О.1 с.34-37
	8	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			1	О.1 с.37-41
	9	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			1	О.1 с.37-41
	10	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			1	О.1 с.41-43
	11	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			1	О.1 с.41-43

	12	Технологические карты	1		1
	14	Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептур: 1.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. 2.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. 3.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов	1	М.У. к пр.з.№1	2
	15	Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептур: 1.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. 2.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. 3.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов	1	М.У. к пр.з.№1	2
	16	Практическое занятие № 2 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.	1	М.У. к пр.з.№2	2
	17	Практическое занятие № 2 Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.	1	М.У. к пр.з.№2	2
	18	Практическое занятие № 3 Составления плана – меню.	1	М.У. к пр.з.№3	2
	19	Практическое занятие № 3 Составления плана – меню.	1	М.У. к пр.з.№3	2
	20	Практическое занятие № 4 Установление цен на холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, горячие напитки. Составление калькуляции	1	М.У. к пр.з.№4	2
	21	Практическое занятие № 4 Установление цен на холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, горячие напитки. Составление калькуляции	1	М.У. к пр.з.№4	2
	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация		Содержание учебного материала	4	
		22	Материальная ответственность, ее документальное оформление.67-69	1	1
		23	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1	О.1 с.67-69
		Самостоятельная работа обучающихся №2 Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон		1	3

	трудового договора).			
	Самостоятельная работа обучающихся №3 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".	1		3
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	3		
24	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. О.1 с.74-76	1	О.1 с.74-76	1
25	Практическое занятие № 5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров в кладовой организации питания.	1	М.У. к пр.з.№5	2
26	Практическое занятие № 5 Оформление документов первичной отчетности по учету тары в кладовой организации питания.	1	М.У. к пр.з.№5	2
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4		
27	Организация учета на производстве.	1	О.1 с.85-89	1
28	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	О.1 с.90-98	1
29	Практическое занятие № 6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой реализованной продукции на производстве.	1	М.У. к пр.з.№6	2
30	Практическое занятие № 6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, реализованных полуфабрикатов на производстве.	1	М.У. к пр.з.№6	2
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	3		
31	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	1		1
32	Правила и порядок расчётов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	1	О.1 с.113-114 с.117-118	1
	Самостоятельная работа обучающихся №4 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	1		3

	торговли(текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.			
33	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
34	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
	Всего:	38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования / И.И.Потапова, - 9-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия» , 2020.-176 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное пособие для учащихся начального профессионального образования / И.И. Потапова. – 7-е издание, стер. М. Издательский центр «Академия» , 2018.-160 с.

Нормативные документы:

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2017.-512 с.
4. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Автор- составитель: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.
5. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.-16-е издание. СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.

Дополнительные источники:

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-400 с.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.
8. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.

Печатные издания:

9. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федеральный 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).
10. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

11. 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.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные издания:

18. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
19. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
- 20."Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
21. 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/
22. 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/
23. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и порядок 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, применение профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы;</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

<p>лицами</p> <ul style="list-style-type: none"> -Реализованных и отпущенных товаров -Методика осуществления контроля за товарными запасами -Понятие и виды товарных потерь, методику их списания -Методика 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 		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность расчетов - Соответствие требованиям НД и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на

<ul style="list-style-type: none">- 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;		дифференцированном зачете.
--	--	----------------------------

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2022-2023	4.25 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022г.	