**Департамент образования и науки Приморского края**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Приморский индустриальный колледж»**

Согласовано Утверждаю

Методист Зам. директора по УПР

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**И.Н. Кузнецова **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Е.Н. Золотарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена

на заседании методического объединения

профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова И.Н.

Программа составлена

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

Преподаватель профессиональных

дисциплин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы калькуляции и учета»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

Рекомендована: методическим объединением профессиональных дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОП. 05. Основы калькуляции и учета**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины **ОП. 05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЯЦИИ И УЧЕТА»**

является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в

соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОП.05.** «**ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»** разработана в рамках

выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу

по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях

внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих

кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на

основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар»,

утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального

стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015,

требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 –

2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в

Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в

части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных

требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной

профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в

дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки

работников в области бщественного питания.

**1.2.**

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в

общепрофессиональный цикл.

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

**учебной дисциплины:**

*Цель преподавания* ОП.06. «Основы калькуляции и учета»:

ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей

практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

*Задачами изучения* профессионального модуля являются:

изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;

- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта

приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;

- научиться составлять технологическую карту;

- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия,

передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины ОП. 06. «Основы калькуляции и учета» обучающийся

должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов,

используя Сборник рецептур;

- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые

изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять документы по результатам инвентаризации;

4

- составлять технологическую карту;

**В результате освоения дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» обучающийся**

**должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные

документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление

и использование в учёте;

- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур

мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и

мучных кондитерских изделий;

- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

- порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок проведения инвентаризации;

- порядок учёта предметов материального оснащения;

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и

профессиональные компетенции:

5

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов  овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2.. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных  видов овощей и грибов |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока  для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из  бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным  скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и  домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,  мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

дисциплины должен:

6

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 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 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания  необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере. |

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | · составления и оформления документов, расчёта потребности  сырья и продуктов, используя Сборник рецептур\*  · составления технологической карты\* |
| **уметь** | · оформлять документы на отпуск готовых изделий,  составлять товарный отчёт за день;\*\*\*  · составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и  продажные цены на готовые изделия, передаваемые в  реализацию;\*\*\*  · оформлять документы по результатам инвентаризации;\*  · планировать меню на основе калькуляции блюд\*\* |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные  полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

*Пояснения:*

\* *- требования ФГОС СПО,*

\*\* *- требования WSI/ WSR,*

\*\*\* *- требования профстандартов*

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и

практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело»

и

«Кондитер»;

- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.

- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при

существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и,

соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их

востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить

выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах,

проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить

базовый уровень освоения компетенций WSR.

ППКРС вариативная часть составляет-\_\_\_\_ часа. Часы, выделенные на вариативную

часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл - всего \_\_\_ часа,

в том числе:

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-\_\_\_ часов;

-Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров-\_\_\_часов;

-Техническое оснащение и организация рабочего места- \_\_\_ часов;

-Экономические и правовые основы производственной деятельности- \_-часов.

2. Профессиональный цикл-всего \_\_\_часа,

в том числе:

-МДК.01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- \_\_\_ часов;

-МДК.02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- \_\_\_часов;

-МДК.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-\_\_ часов

-МДК.04.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - \_\_часов;

-МДК.05.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»-\_\_\_ часов;

*Вариативная часть(12ч):*

7

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **знать** | · цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые  законодательные и нормативные документы, используемые в  организациях учёта, документы и |

-составление заявок на сырье,

-количественный и качественный прием продуктов на склад,

-организацию складского хозяйства,

-характеристику помещений предприятий общественного питания,

-классификацию и назначение столовой посуды и приборов,

-ценообразование в общественном питании,

-калькуляцию,

-понятие о меню, порядке его составления и утверждения,

-охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

8

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 98 |
| **Обязательные аудиторные учебные**  **занятия (всего)** | 66 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 26 |
| контрольные работы |  |
| **Внеаудиторная (самостоятельная)**  **учебная работа (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| *Подготовка сообщений, рефератов,*  *презентаций, выполнение расчетных задач* |  |
| **Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05.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** |
| **Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания** | | | |  |  |
| **Тема 1.1**  **Хозяйственная**  **деятельность**  **предприятия**  **общественного**  **питания** | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 1 | | Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания | *2* |
| 2 | | Материальная ответственность: понятие, виды |  |  |
| **Практическое занятие:**  Составление договора о материальной ответственности | | |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  «Виды материальной ответственности (на примере базового предприятия) | | |  |
| **Тема 1.2**  **Документы учета** | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 1 | Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов | | *2* |
| 2 | Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в  документах. Способы исправления ошибок в документах | |  |  |
| **Практические занятия**  1. Оформление первичных документов | | |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовить сообщение по теме: «Виды документов производства, применяемых на базе  практики» | | |  |

10

11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания** | | |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Торговые**  **вычисления** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 1 | Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления | *2* |
| 2 | Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены |  |  |
| 3 | Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и  ведении технологического процесса |  |  |
| **Практические занятия**  1. Арифметические действия с различными измерителями  2. Расчет необходимого количества продуктов  3. Процентные вычисления  4. Товарные вычисления | |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  Выполнение расчетных задач по пройденной теме | |  |
| **Тема 2.2**  **Сборники**  **рецептур** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 1 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | *2* |
| 2 | Нормы вложения массой брутто и нетто |  |  |
| 3 | Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для  дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий. |  |  |
| 4 | Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка сообщений по темам:  Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и  потерь, расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;  Определение выхода топлёных жиров; | |  |  |

12

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Расчёт норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке  сельскохозяйственной птицы;  Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей,  грибов, плодов, ягод, орехов;  Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий;  Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;  Расход соли и специй при приготовлении блюд | | |  |  |
| **Тема 2.3.**  **Ценообразование**  **и калькуляция**  **на предприятиях**  **общественного**  **питания** | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 1 | | Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании | *2* |
| 2 | | Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в  калькуляционной карточке |  |  |
| 3 | | План-меню, меню, продажные цены\*\* |  |  |
| 4 | | Наряд-заказ, порядок составления |  |  |
| **Практические занятия:**  1. Составление калькуляции блюд  2. Составление калькуляции кондитерских изделий | | |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой  наценки».  Выполнение расчетных задач по пройденной теме | | |  |
| **Тема 2.4.**  **Учет сырья и**  **готовой**  **продукции** | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 1 | Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой | | *2* |
| 2 | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной  книги. Товарные потери | |  |  |
| 3 | Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве,  ее документальное оформление | |  |  |
| 4 | Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи | |  |  |

*Пояснение:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 | Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления  сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах. |  |  |
| **Практическиезанятия**  1.Документальное оформление результатов инвентаризации  2.Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции | |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовить сообщение по темам: «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара  по количеству и качеству», «Документальное оформление поступления сырья»\*\*\*, «Учет  товарных потерь вследствие естественной убыли»\*\*\*  · Подготовить презентацию «Планирование меню»\*\* | |  |
|  | **Дифференцированный учет:** | |  |  |
| **Всего:** | | | *\**  *(должно*  *соответствовать*  *указанному*  *количеству часов*  *в пункте 1.4*  *паспорта*  *примерной*  *программы)* |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 06. «Основы калькуляции и учета»,

включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по

проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля

полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по предмету:«Хозяйственная деятельность

предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного

питания», «Учет сырья и готовой продукции».

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет,

принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной**

**литературы**

Основная литература:

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях

общественного питания. 2011г.

2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение.

Москва, 2012г.

3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.

4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург,

2012г.

5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.

6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2012г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.

3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

Интернет - ресурсы

1. http://www.buh.ru/document-376

2. http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6

14

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

**ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе

выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения

обучающимися индивидуальных занятий.

15

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** |
| Умения: |  |
| составлять и оформлять документы,  рассчитывать потребность сырья и  продуктов, используя Сборник рецептур | Правильность проведения составления и  проведения расчетов необходимого  количества сырья и продуктов в  соответствии с определенной технологией |
| составлять технологическую карту | - самостоятельно, опираясь на предлагаемый  алгоритм действий составлять  технологические карты в соответствии с  условием задания |
| оформлять документы на отпуск готовых  изделий, составлять товарный отчёт за день | - выполнение действий по оформлению  документов самостоятельно и по  предлагаемому образцу |
| выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать  учётные и продажные цены на готовые  изделия, передаваемые в реализацию | - осуществлять действия по расчёту учетных  и продажных цен на готовые изделия,  которые передаются на реализацию |
| оформлять документы по результатам  инвентаризации | - выполнение действий по оформлению  документов по результатам инвентаризации  самостоятельно и по предлагаемому образцу |
| планировать меню\*\* | - выполнение действий по планированию  меню |
| проводить расчеты с потребителями с  использованием различных форм наличной и  безналичной оплаты\*\*\* | - проведение расчетов с использованием  различных форм наличной и безналичной  оплаты |
| Знания |  |
| цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта,  новые законодательные и нормативные  документы, используемые в организациях  учёта, документы и документацию, её  оформление и использование в учёте | распознавание и указание целей, задач,  сущности бухгалтерского учёта, новых  законодательных и нормативных документов,  используемых в организациях учёта,  документов и документации, её оформление и  использование в учёте |
| структуру и назначение Сборника рецептур  блюд и кулинарных изделий, Сборника  рецептур мучных кондитерских изделий,  порядок ценообразования и калькуляции  кулинарных блюд и мучных кондитерских  изделий | перечисление и приведение описания  Сборника рецептур блюд и кулинарных  изделий, Сборника рецептур мучных  кондитерских изделий, указание порядка  ценообразования и калькуляции кулинарных  блюд и мучных кондитерских изделий |
| порядок расчёта потребности сырья на  производстве и в кондитерском цехе | указание порядка расчёта потребности сырья  на производстве и в кондитерском цехе |
| порядок получения продуктов из кладовой; | указание порядка получения продуктов из  кладовой; |
| документальное оформление отпуска блюд и  кондитерских изделий; | указание порядка документального  оформления отпуска блюд и кондитерских  изделий; |

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования I/ WSR, WS*

*\*\*\* - требования профстандартов*

16

|  |  |
| --- | --- |
| порядок проведения инвентаризации; | указание порядка проведения инвентаризации |
| порядок учёта предметов материального  оснащения | указание порядка учёта предметов  материального оснащения |
| виды нормативно-технологической  документации | перечисление видов нормативно-  технологической документации |
| нормативно-правовые акты Российской  Федерации, регулирующие деятельность  организаций питания\*\*\* | изложение нормативно-правовых актов  Российской Федерации, регулирующих  деятельность организаций питания |
| правила и технологии расчетов с  потребителями \*\*\* | изложение правил и демонстрация владение  технологией расчетов с потребителями |
|  |  |
|  |  |