

**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 271 от «16» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

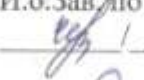
Буй 2021г

СОГЛАСОВАНО

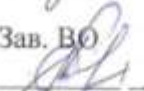
И.о. Зам. директора УПР

 / Е.В. Румянцева

И.о. Зав. по УМО

 / Н.В. Чернявская

Зав. ВО

 / С.А. Ошарина

Методист

 / М.В. Кушнир

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных
дисциплин

Протокол № 12

от «28» мая 2021 г.

Председатель цикловой комиссии

 / А.В. Иванова

Составитель:

 / Яблокова Л.В.

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898) и с учетом соответствующей Примерной основной образовательной программой

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы калькуляции и учёта** является обязательной частью обще профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	принципы рыночной экономики
	ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	организационно-правовые формы организаций
	определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	способы ресурсосбережения в организации
	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	понятие, виды предпринимательства
	защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации
		нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения
		основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		формы и системы оплаты труда
		механизм формирования заработной платы
		виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-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.	-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 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.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном 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. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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 профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей	Сущность гражданско-

	профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	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	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем учебной нагрузки обучающегося (всего)	85
Обучение по дисциплине	68
Теоретическое обучение	26
практические работы	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Консультации	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23
	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		
	Тематика практических работ	6	
	Практическая работа 1 Составление перечня необходимых документов для работы	1	
	Практическая работа 2 Составление договора о материальной ответственности	1	
	Практическая работа 3 Составление трудового договора сотрудника	1	

	Практическая работа 4 Составление договора на выполнение подрядных работ	1	
	Практическая работа 5 Составление должностной инструкции бухгалтера	1	
	Практическая работа 6 Микрокалькуляторы и их использование	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Самостоятельная работа1: Составление трудового договора	1	
	Самостоятельная работа2: Составление кроссворда на тему: Документы бухгалтерского учёта	1	
	Самостоятельная работа3: Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	1	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	5	ПК
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	1.2-1.5
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	2.2-2.5
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1	3.2-3.5
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	4.2-4.5
	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	1	5.2-5.5
	Тематика практических занятий	17	ОК1-5, 9, 10 ЛР 16

Практическая работа 7 Работа со Сборником рецептур,: составление технологических карт на горячие блюда	1	ЛР 17
Практическая работа 8 Работа со Сборником рецептур,: составление технологических карт на холодные блюда	1	ЛР 18
Практическая работа 9 Работа со Сборником рецептур,: составление технологических карт на сладкие блюда.	1	ЛР 19
Практическая работа 10 Работа со Сборником рецептур,: составление технологических карт на напитки	1	ЛР 20
Практическая работа 11. Работа со Сборником рецептур,: составление технологических карт на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	1	ЛР 23
Практическая работа 12 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1	
Практическая работа 13 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1	
Практическая работа 14 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1	
Практическая работа 15 Оформление калькуляционных карт	1	
Практическая работа 16 Расчет продажной стоимости первых блюд	1	
Практическая работа 17 Расчет продажной стоимости вторых рыбных блюд	1	
Практическая работа 18 Расчет продажной стоимости вторых мясных блюд	1	
Практическая работа 19 Расчет продажной стоимости холодных блюд	1	
Практическая работа 20 Расчет продажной стоимости закусок	1	
Практическая работа 21 Расчет продажной стоимости напитков	1	

	Практическая работа 22 Расчет продажной стоимости сладких блюд	1	
	Практическая работа 23 Расчет продажной стоимости кондитерских изделий	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа 4 Составить план-меню для предприятия на 1 день	1	
	Самостоятельная работа 5 Составить технологическую карту на блюдо	1	
Тема 3.	Содержание учебного материала	4	ПК
Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1	1.2-1.5 2.2-2.5
	2. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	1	3.2-3.5 4.2-4.5
	3 Контроль за товарными запасами.	1	5.2-5.5
	4. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	ОК1-5, 9, 10
	Тематика практических занятий	5	ЛР 16
	Практическая работа 24 Оформление первичных документов	1	ЛР 17
	Практическая работа 25 Способы исправления ошибок в документах	1	ЛР 18
	Практическая работа 26 Составление документов учета продукции. Лимитно-заборная карта и накладная на отпуск материалов	1	ЛР 19 ЛР 20
	Практическая работа 27 Требование-накладная на замену и на отпуск продуктов	1	ЛР 23
	Практическая работа 28 Реквизиты, заполняемые в документах.	1	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	6	
	<i>Самостоятельная работа 6,7,8:</i> . Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)	3	
	<i>Самостоятельная работа 9,10,11:</i> 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" Источники информации: 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. 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/	3	
Тема 4. <i>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ПК 1.2-1.5
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	1	2.2-2.5
	2. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	3.2-3.5 4.2-4.5
	3. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1	5.2-5.5
	4. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	ОК1-5, 9, 10 ЛР 16
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	12	ЛР 17
	<i>Практическая работа 29.</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и товаров	1	ЛР 18
	<i>Практическая работа 30.</i> Оформление документов первичной отчетности по учету тары в кладовой организации питания,	1	ЛР 19

	<i>Практическая работа 31.</i> Составление товарного отчет за день	1	<i>ЛР 20</i>
	<i>Практическая работа 32.</i> Расчет и оформление акта о реализации блюд и изделий кухни	1	<i>ЛР 23</i>
	<i>Практическая работа 33.</i> Расчет и оформление дневного заборного листа	1	
	<i>Практическая работа 34.</i> Оформление требования-накладной на получение продуктов со	1	
	<i>Практическая работа 35.</i> Оформление наряда - заказа на изготовление кондитерских изделий	1	
	<i>Практическая работа 36.</i> Составление дневного меню	1	
	<i>Практическая работа 37.</i> Составление калькуляционной ведомости на салаты	1	
	<i>Практическая работа 38.</i> Составление калькуляционной ведомости на первые блюда	1	
	<i>Практическая работа 39.</i> Оформление инвентаризационной ведомости	1	
	<i>Практическая работа 40.</i> Оформление акта на лом, бой, порчу	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа 12, 13</i> Составление презентации на тему: Учет сырья, продуктов и тары	2	
Тема 5. <i>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ПК 1.2-1.5</i>
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1	2.2-2.5
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство.	1	3.2-3.5
	3. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	4.2-4.5
	4. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	5.2-5.5
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	2	<i>ОК1-ОК5, ОК9, ОК1</i>
	<i>Практическая работа 41.</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.	1	<i>ЛР 16</i>
	<i>Практическая работа 42.</i> Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1	<i>ЛР 17</i>
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	<i>ЛР 18</i>
	<i>Самостоятельная работа 14,15</i> Подготовить реферат на тему :Учёт продуктов на производстве	2	

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	2.2-2.5
	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	1	3.2-3.5
	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. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	4.2-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся	2	5.2-5.5
	Самостоятельная работа 16,17 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. Источники информации 1. 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/ 2. "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/ 3. <i>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/</i>	2	ОК1-5, 9, 10
Дифференцированный зачет		1	ЛР 16
Экзамен		12	ЛР 17
Всего:		97	ЛР 18
			ЛР 19
			ЛР 20
			ЛР 23

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы калькуляции и учёта» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. 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 изменениям).
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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. Жабина С.Б. Основы экономики менеджмента и маркетинга в общественном питании. М., «Академия», 2017

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) 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"
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)
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"**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.*
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.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-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 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;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по дисциплине в виде:</i> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- 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;		
- 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	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность расчетов</i> <i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Пронумеровано, скреплено и
заверено печатью 19

Резолюция

Директор

А. Чупрова
А. Чупрова

« 16 » 12 2011 г.

