

областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Профессия СПО

**43.01.09** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и общественного питания  
Председатель ЦМК

  
Подпись /Н.М. Пронина/  
Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно – методической работе

  
Подпись /Л.Н. Подкладкина/  
Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-Межрегиональный центр компетенций»»

РАЗРАБОТЧИК: Пронина Н.М., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с учебными дисциплинами ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и всеми профессиональными модулями.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>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 ОК 1-7, 9, 10</b>	<p>У1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p>У2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>У3 составлять товарный отчет за день;</p> <p>У4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>У5 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>У6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>У7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>У8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>У9 принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>У10 принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>У11 составлять отчеты по платежам.</p>	<p>31 виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>32 задачи бухгалтерского учета;</p> <p>33 предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>34 элементы бухгалтерского учета;</p> <p>35 принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>36 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>37 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>38 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>39 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>310 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>311 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>312 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>313 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>314 правила документального оформления движения материальных ценностей;</p>

		<p>315 источники поступления продуктов и тары;</p> <p>316 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>317 методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>318 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>319 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>320 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>321 порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>322 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>323 правила торговли;</p> <p>324 виды оплаты по платежам;</p> <p>325 виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>326 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>327 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
– теоретические занятия	44
– практические занятия	20
– контрольные работы	2
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	
в том числе:	
– работа с конспектом лекций – составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний – изучение нормативной и справочной документации – подготовка сообщений – составление кроссвордов – поиск сообщений в сети «Internet» – выполнение расчетных задач – решение ситуационных задач – работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b> в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Хозяйственный учёт, его сущность и значение в управлении ПОП.	<b>1</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
<b>РАЗДЕЛ 1</b>			
<b>УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
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	1	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	<b>Практические занятия</b> - не предусмотрены		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - изучение основных положений ФЗ « О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 401 –ФЗ; - поиск сообщений в сети Internet на тему: « Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса»		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Материальная ответственность и инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление	2	
	2. Типовой договор о полной индивидуальной ответственности.		
	3. Порядок учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц.	2	

	4.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
	<b>Практические занятия</b> ПЗ 1 Оформление распорядительной и отчетной документации по инвентаризации.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - составление проекта договора о материальной ответственности - изучение ТК РФ ( раздел X1 Материальная ответственность) - 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" - составление алгоритма проведения и оформления инвентаризации.	*	
<b>Тема 1.3.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1.Задачи и правила организации учета кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	<b>Практические занятия</b> ПЗ 2 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - составление схемы: «Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания»; - разработка мероприятий по снижению товарных потерь на предприятии общественного питания		
<b>Тема 1.4.</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1.Организация учета на производстве общественного питания. Состав товарооборота общественного питания	2	
	2.Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	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	2	
	<b>Практические занятия</b> ПЗ 3 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и	4	



питания	реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - составление алгоритма проведения и оформления отпуска готовой продукции; - решение ситуационной задачи: «Анализ структуры товарооборота общественного питания»		
<b>Тема 1.5.</b> Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	2	
	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	2	
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	<b>Практические занятия</b> - не предусмотрены		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N2300-1 (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. - работа с конспектом лекций по подготовке к контрольной работы			
<b>Контрольная работа №1</b>	1		
<b>РАЗДЕЛ 2</b> <b>ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>			
<b>Тема 2.1</b> Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен, применяемых в общественном питании. Ценовая политика организаций общественного питания	2	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	

	4.План-меню, его назначение, виды. Порядок его составления и утверждения	2	
	5.Наряд-заказ, порядок составления	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ 4</b> Составление плана меню и оформление калькуляционных карточек.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - выполнение расчетных задач по пройденной теме ( нормы закладки сырья и продуктов для приготовления холодных, первых блюд, вторых горячих блюд из овощей, мяса и рыбы) - составление кроссворда на тему: « Меню холодных , первых блюд, вторых горячих блюд из овощей, мяса и рыбы» ( не менее 20 слов)		
<b>Тема 2.2</b> Сборники рецептов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10
	1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2	ПК 1.2-1.5
	2. Нормы вложения массой брутто и нетто	2	ПК 2.2-2.5
	3.Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	2	ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5
	4. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника	1	ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ 5</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов, для приготовления продукции собственного производства	2	
	<b>ПЗ 6</b> Определение процентной доли потерь при различных видов обработки сырья	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; -работа со Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий; -работа с калькуляционными картами;		
	<b>Контрольная работа №2</b>	1	
<b>Всего:</b>		<b>66</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

*Оборудование кабинета и рабочих мест:*

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*Технические средства обучения:*

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

*Комплект учебно-методической документации:*

- ✓ сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта;
- ✓ методические указания для выполнения практических занятий;
- ✓ образцы текущей документации: бухгалтерский баланс, калькуляционная карта, накладная на отпуск товаров, технологическая карта.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

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. 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/](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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)
18. 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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

#### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

19. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: Учебник – М: «Академия», 2012. – 176 с.
20. Усова Н.И., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие. – М: «Академкнига/Учебник», 2011. – 158 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ (ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ):

21. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
22. Бакаев А.С., Шнейдман З.Л. План счетов бухгалтерского учёта финансово хозяйственной деятельности организации. – М: Юрайт-М, 2011. – 176 с.
23. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
24. Перетятко Т.И. Организация учёта и калькуляции на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с.

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

25. <http://economy.gov.ru>
26. <http://www.consultant.ru>

#### 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/](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/](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/](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/](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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_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\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)
9. <http://economy.gov.ru>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b></p> <p><b>31</b> виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p><b>32</b> задачи бухгалтерского учета;</p> <p><b>33</b> предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p><b>34</b> элементы бухгалтерского учета;</p> <p><b>35</b> принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p><b>36</b> особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p><b>37</b> основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p><b>38</b> формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p><b>39</b> требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p><b>310</b> права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p><b>311</b> понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p><b>312</b> понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p><b>313</b> сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p><b>314</b> правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p><b>315</b> источники поступления продуктов и тары;</p> <p><b>316</b> правила оприходования товаров и тары</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме экзамена по учебной дисциплине</i></p>

<p>материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p><b>317</b> методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p><b>318</b> понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p><b>319</b> методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p><b>320</b> понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p><b>321</b> порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p><b>322</b> ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p><b>323</b> правила торговли;</p> <p><b>324</b> виды оплаты по платежам;</p> <p><b>325</b> виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p><b>326</b> правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p><b>327</b> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>		
--	--	--

<p><b>Умения:</b></p> <p><b>У1</b> оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p><b>У2</b> оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p><b>У3</b> составлять товарный отчет за день;</p> <p><b>У4</b> - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p><b>У5</b> составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p><b>У6</b> рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p><b>У7</b> участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p><b>У8</b> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p><b>У9</b> принимать оплату наличными деньгами;</p> <p><b>У10</b> принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p><b>У11</b> составлять отчеты по платежам.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических занятий на экзамене</p>
---	--	--

