

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ленинградской области
«Подпорожский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 05 Основы калькуляции и учета

2021 г.

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

Разработчики:

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК
по ППССЗ
Председатель Ядыкина Л.А.
Протокол № 5. от 28.01.2020 год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО ППТ
О.А.Чечельницкая
« 30 » 01 2020 г.

Приложение к ОПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ
от 30.01.2020 г. №01-05/09

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

1.2. 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.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:

- 1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- 2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- 3 составлять товарный отчет за день;
- 4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- 5 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- 6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- 7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- 8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- 9 принимать оплату наличными деньгами;
- 10 принимать и оформлять безналичные платежи;
- 11 составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен ЗНАТЬ:

- 1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 2 задачи бухгалтерского учета;
- 3 предмет и метод бухгалтерского учета;
- 4 элементы бухгалтерского учета;
- 5 принципы и формы организации бухгалтерского учета
- 6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- 8** формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 9** требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 10** права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 11** понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 12** понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- 13** сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 14** правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 15** источники поступления продуктов и тары;
- 16** правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 17** методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 18** понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 19** методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 20** понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 21** порядок оформления и учета доверенностей;
- 22** ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 23** правила торговли;
- 24** виды оплаты по платежам;
- 25** виды и правила осуществления кассовых операций;
- 26** правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 27** правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированность и (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять</p>	<p>Планирование информационного</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p>	<p>Номенклатура информационных</p>

<p>поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	40
в том числе:	
– теоретические занятия	20
– практические занятия	20
– контрольные работы	
– аудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	4
- консультации	4
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
РАЗДЕЛ 1	Учет на предприятиях общественного питания			
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	Уровень освоения		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.Виды учета в организации питания, требования предъявляемые к учету , задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	1	
	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	1.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	1	
	Аудиторная самостоятельная работа			
	- 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»	2	1	
Тема 1.2 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление 2.Типовой договор о полной индивидуальной ответственности.	2 Уровень	1	
	Практические занятия № 1			

	Оформление распорядительной и отчётной документации по инвентаризации.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - 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.		*	
Тема 1.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	Содержание учебного материала	Уровень освоения		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	1	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой			
	Практические занятия № 2			
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	2	
Тема 1.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и	Содержание учебного материала	Уровень освоения		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
	1.Организация учета на производстве общественного питания . Состав товарооборота общественного питания		2	

реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2			ПК 5.2-5.5
	Содержание учебного материала	Уровень освоения			
	1. 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		2	
Практические занятия № 3					
	Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		2	
	Самостоятельная работа обучающихся - составление алгоритма проведения и оформления отпуска готовой продукции ; - решение ситуационной задачи: «Анализ структуры товарооборота общественного питания»			*	
Тема 1.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	Уровень освоения			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	
	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. 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		2	
	2. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира				
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при			*	

	<p>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.</p> <p>- работа с конспектом лекций по подготовке к контрольной работы</p>				
РАЗДЕЛ 2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		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		
	2.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства				
	Содержание учебного материала	Уровень освоения			
	1.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	2		
	2.План-меню, его назначение, виды. Порядок его составления и утверждения				
	3.Наряд-заказ, порядок составления				
	Практические занятия № 4				
	Составление плана меню и оформление калькуляционных карточек.	2	2		
	Аудиторная самостоятельная работа				
- 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)		2	2		
Практические занятия № 5					

	Составление и оформление калькуляционных карточек.	2	2		
Тема 2.2 Сборники рецептур	Содержание учебного материала	Уровень освоения		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.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	2		
	2. Нормы вложения массой брутто и нетто				
	Содержание учебного материала	Уровень освоения			
	1.Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	2	1		
	2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника				
	Практические занятия № 6				
	Расчет требуемого количества сырья, продуктов, для приготовления продукции собственного производства	2	2		
	Практические занятия № 7				
	Определение процентной доли потерь при различных видов обработки сырья	2	2		
	Практические занятия № 8				
	Составить технологические и калькуляционные карты на холодные блюда и закуски	2	2		
Практические занятия № 9					
Составить технологические и калькуляционные карты на первые горячие блюда	2	2			

	Практические занятия № 10		
	Составить технологические и калькуляционные карты на вторые горячие блюда		2
		2	
Всего:			48

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).

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
- 10.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
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/
- 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/
- 16.Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
- 17.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
- 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_roznichnoj_torgovli/
- 19.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- 20.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

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.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: Учебник – М: «Академия», 2012. – 176 с.
26. 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.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

27. <http://economy.gov.ru>
28. <http://www.consultant.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов

обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания :</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. <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине</p>

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>Умения:</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; 	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<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><i>практических занятий на экзамене</i></p>
---	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПОП

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

