ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСТИТЕТ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ
ПУ АГАСУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: Повар - кондитер

2021

ОДОБРЕНА
методической комиссией
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 08
от «28» 04 2021 г.
Председатель методической
комиссии _____
Подпись
С.Г. Морозова
«28» 04 2021 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 04
от «29» 04 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ПУ АГАСУ
_____
/О.А.Коваленко/
«29» 04 2021 г.

Составитель: - преподаватель ПУАГАСУ _____ /С.Ч.Важова /

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2020 год набора с учетом примерной программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» для профессиональных образовательных организаций

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ _____ / Ю.В.Ковалик /
подпись

Педагог- библиотекарь _____ / Е.В.Андрейченко /
подпись

Заместитель директора по УПР _____ / Н.Г. Костина /
подпись

Заместитель директора по УР _____ / В.В. Мельникова /
подпись

Специалист УМО СПО _____ / Е.А. Гойченко /
подпись

Рецензент:

Директор ООО «Марго» _____ / Н.Н.Щукина /
(должность, место работы) подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО _____ / Гельван А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……....4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ…….…….7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ …….……... ..13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ…….….……..17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения рабочей программы

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

Учебная дисциплина «Основы калькуляции учета» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2. – ПК 1.4., ПК 2.2. – ПК 2.8., ПК 3.2. – ПК 3.6., ПК 4.2. – ПК 4.5., ПК 5.2. – ПК 5.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 – ПК 1.4, ПК 2.2 – ПК 2.8, ПК 3.2 – ПК 3.6, ПК 4.2 – ПК 4.5, ПК 5.2– ПК 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	- 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

	расчетах с потребителями; - приниматьоплату наличными- по деньгами; - принимать и оформлять- безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.- пр	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; - правилаповедения,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 составны части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую- для решения задачи и/или проблемы. - Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. - Владеть актуальными методами- работы профессиональной смежных сферах. - Реализовать составленный план.	- 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

	- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
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 нормативноправовой 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 профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- Сущность гражданско- 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 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 насложных 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	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	**52**
практические занятия (если имеются)	**12**
лабораторные занятия (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
Консультация (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
самостоятельная работа (если имеются)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	***8***	**ОК 01. – ОК 05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6. ПК 4.2 – ПК 4.5. ПК 5.2 – ПК 5.5.**
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	*2*	
	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	*2*	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
Тема 2. Ценообразование в Общественном питании	**Содержание учебного материала**	**16**	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	10	**ОК 01. – ОК 05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6.**
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		

	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		**ПК 4.2. – ПК 4.5.** **ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	Тематика практических занятий	***6***	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	*2*	**ОК 01. – ОК 05.,** **ОК 09., ОК 10.** **ПК 1.2. – ПК 1.5.** **ПК 2.2. – ПК 2.8.** **ПК 3.2. – ПК 3.6.** **ПК 4.2. – ПК 4.5.** **ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	*2*	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	*2*	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	***9***	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально- ответственных лиц	*5*	**ОК 01. – ОК 05.,** **ОК 09., ОК 10.** **ПК 1.2. – ПК 1.5.** **ПК 2.2. – ПК 2.8.** **ПК 3.2. – ПК 3.6.** **ПК 4.2. – ПК 4.5.** **ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	*4*	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание учебного материала**	**11**	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	5	**ОК 01. – ОК 05.,** **ОК 09., ОК 10.** **ПК 1.2. – ПК 1.5.** **ПК 2.2. – ПК 2.8.** **ПК 3.2. – ПК 3.6.** **ПК 4.2. – ПК 4.5.** **ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	4	
	Тематика практических занятий		**ОК 01. – ОК 05.,**

	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	*2*	**ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6. ПК 4.2. – ПК 4.5. ПК 5.2. – ПК 5.5.**
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	***Содержание учебного материала***	***6***	**ОК 01. – ОК 05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6. ПК 4.2. – ПК 4.5. ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	1. Организация учета на производстве. 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*	
	Тематика практических занятий	*4*	**ОК 01. – ОК 05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6. ПК 4.2. – ПК 4.5. ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	Практические занятия 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	*4*	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание учебного материала**	***11***	**ОК 01. – ОК 05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.2. – ПК 1.5. ПК 2.2. – ПК 2.8. ПК 3.2. – ПК 3.6. ПК 4.2. – ПК 4.5. ПК 5.2. – ПК 5.5.**
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	
	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*	
	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	*4*	
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	*2*	
	Дифференцированный зачет		
	Всего:	**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302
2.	Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 112

	GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	
3.	Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308

3.2. Рекомендуемая литература

Для обучающихся:

а) основная учебная литература:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017. -176с.

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

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 изменениями).

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.: Стандартинформ, 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.: Стандартин- форм, 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., 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.

г) интернет-ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)

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 № 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 от19января1998года№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

д) электронно-библиотечные системы:

Электронно-библиотечная система «Академия»

Для преподавателей:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующаяредакция,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 № 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

3.3. Особенности организации обучения по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основания письменного заявления учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: - 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 атвтоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность расчетов Соответствие требованиям НД и т.д.	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 дифзачете

Лист актуализации
ОДОБРЕНО методической комиссией №
Протокол № 5 от «18» 04 2022г. Председатель МК Морозова Е.Л. /_____/

подпись

Лист актуализации
ОДОБРЕНО методической комиссией №
Протокол № от « » 20 г. Председатель МК_____ /_____/

подпись

Лист актуализации
ОДОБРЕНО методической комиссией №
Протокол № от « » 20 г. Председатель МК_____ /_____/

подпись