

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Основы калькуляции и учета

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена
на заседании цикловой (предметной) комиссии
учетно-экономических дисциплин

Разработана на основе ФГОС по
профессии СПО 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденного приказом
Минобразования РФ от 09.12.16 №1569

Зам. директора по УМР
И.В.Ерохина

Разработчик:
Е.Е. Михопаркина – преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПО, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.16 №1569, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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 автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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;
- 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 обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	-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

	<p>собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
ОК 01	<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</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</p>

	смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 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 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения

	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 чтения текстов профессиональной направленности
--	---	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 64 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 58 часа;

из них практических - 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов;

консультаций – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	26
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Домашнее задание
1	2	3		4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8	Изучить конспект, [7, с.6-19], читать
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5	Изучить конспект, [7, с.6-19], читать
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	OK1-OK5, OK9, OK10	Изучить конспект, [7, с.6-19], читать
	4. Практическое занятие № 1. Оформление документов первичной отчетности и ведение учета сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	2		Решить задачу, [17, с. 5-6]
	Самостоятельная работа №1 Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» №402-ФЗ	2		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала			
	5. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8	Изучить конспект, [16, с.3-12], читать
	6. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5	Изучить конспект, [16, с.3-12], читать
	7. 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	2	OK1-OK5, OK9, OK10	Изучить конспект, [16, с.3-12], читать
8. Практическое занятие № 2. Составление товарного отчета за день, расчет	2		Решить задачу	

	требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства				
	9. Практическое занятие № 3. Составление плана-меню, расчет планового товарооборота на день	2		Решить задачу	
	10. Практическое занятие № 4. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	2		Решить задачу	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Самостоятельная работа №2 Изучение Плана счетов	2			
Тема 3.	Содержание учебного материала				
Материальная ответственность. Инвентаризация	11. 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	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Изучить конспект, [16, с.71-84], читать	
	12. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2		Изучить конспект, [16, с.71-84], читать	
	13. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров. Методика осуществления контроля за товарными запасами	2		Изучить конспект, [16, с.71-84], читать	
	14. Практическое занятие № 5. Работа с технологическими и технико - технологическими картами	2		Решить задачу	
	15. Практическое занятие № 6. Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	2		Решить задачу	
	16. Практическое занятие № 7. Проведение инвентаризации в кладовой на производстве	2		Решить задачу	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Самостоятельная работа №3 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых	5			
Тема 4.	Содержание учебного материала				

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	17. 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 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5	Изучить конспект, [7, с.30-47], читать
	18. Практическое занятие № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	2	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Решить задачу, [17, с. 44-46]
	19. Практическое занятие № 9. Составление товарного отчет за день.	2		Решить задачу, [17, с. 44-46]
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа №4 Изучение Указания Банка России 3210-У	2		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		ПК	
	20. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. 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	1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.5 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Изучить конспект, [7, с.30-47], читать
	21. Практическое занятие № 10. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	2		Решить задачу, [17, с. 44-46]
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных операций	Содержание учебного материала			
	22. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.5	Изучить конспект, [7, с.30-47], читать
	23. 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	2	4.1-4.5 5.1-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	Изучить конспект, [7, с.30-47], читать
	24. Практическое занятие № 11. Использование контрольно-кассовых машин или средств автоматизации при расчетах с потребителями	2		Решить задачу, [17, с.47-51]

	25. Практическое занятие № 12. Прием оплаты наличными деньгами	2		Решить задачу, [17, с.47-51]
	26. Практическое занятие № 13. Прием и оформление безналичных платежей	2		Решить задачу, [17, с.47-51]
	27. Практическое занятие № 14. Составление отчетов по платежам	2		Решить задачу, [17, с.47-51]
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа №5 Изучение Положения 383-П	2		
	28 Дифференцированный зачет	2		
	Всего:	64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета с рабочими местами по количеству обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: инструктивный материал, бланковый материал, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, информационно-справочные программа «Гарант», прикладные программы по анализу финансово-хозяйственной деятельности организаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
<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; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное оформление документов первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - демонстрирует правильное оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - демонстрирует точное составление товарного отчета за день; - демонстрирует точное определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - демонстрирует правильное составление плана-меню, работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - производит точный расчет цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформление калькуляционных карточек; - демонстрирует участие в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - проявляет умение пользоваться контрольно- 	<p>Текущий контроль – оценка за:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практические занятия; - устный опрос; -самостоятельная работа. <p>Итоговый контроль: Дифференцированный зачет</p>

<p>средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. 	<p>кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает как точно принимать оплату наличными деньгами; - демонстрирует прием и оформление безналичные платежей; - демонстрирует правильность составлений отчетов по платежам. 	
<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 	<ul style="list-style-type: none"> - дает перечисление видов учета, требования, предъявляемые к учету; - дает определение задач бухгалтерского учета; - дает обозначение предмета и метода бухгалтерского учета; - дает перечисление элементов бухгалтерского учета; - дает определение принципов и форм организации бухгалтерского учета - дает обозначение особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - дает перечисление основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - дает определение форм документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - дает обозначение требований, предъявляемых к содержанию и оформлению документов; - дает перечисление прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера; - дает обозначение понятия цены, ее элементы, виды цен, 	<p>Текущий контроль – оценка за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практические занятия; - устный опрос; - самостоятельная работа. <p>Итоговый контроль: Дифференцированный зачет</p>

<p>и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчетов с потребителями при оплате</p>	<p>понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дает определение понятия товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - дает определение сущности плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - дает перечисление правил документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; - дает перечисление правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - дает определение методики осуществления контроля за товарными запасами; - дает обозначение понятия и видов товарных потерь, методику их списания; - дает обозначение методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов; <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дает определение порядка оформления и учета доверенностей; - дает определение ассортимента меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - показывает знание правил торговли, видов оплаты по платежам; - дает перечисление видов и правил осуществления кассовых операций; - дает перечисление правил и 	
--	--	--

наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
---	---	--

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	демонстрирует способы профессионального решения задач, с учетом специфики производственных ситуаций; обоснование выбора и применения методов и способов решения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	использует различные источники, включая электронные; результативно использует информацию для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрирует проявление постоянной творческой инициативы в выполнении индивидуальных заданий; стремления к саморазвитию посредством участия в профессиональных конкурсах; определяет собственную траекторию развития	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	демонстрирует эффективные формы взаимодействия с коллегами; поведение соответствует нормам делового общения; обоснованно выбирает методы работы в команде	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке демонстрирует проявление толерантности в рабочем коллективе	

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий и средств в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	демонстрирует знания по использованию профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

Профессиональные компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Точный расчет стоимости полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, супов разнообразного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Правильное ведение учета</p>	<p>Текущий контроль – оценка за:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практические занятия; - устный опрос; -самостоятельная работа. <p>Итоговый контроль: Дифференцированный зачет</p>

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, супов разнообразного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
---	--	--

<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
---	--	--

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
--	--	--

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.