

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 27 » 03 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07. Основы калькуляции и учета

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины *ОП 07. Основы калькуляции и учета* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» из примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервиз и туризм;

4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:


ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсеяр Фадавировна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Протокол заседания МЦК № 8 от «13» марта 2023г.

Председатель МЦК  Гафур И.В.

Содержание

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.Условия реализации учебной дисциплины	14
4.Контроль и оценка результатов учебной дисциплины	15

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП.07 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Область применения программы: программа учебной дисциплины является частью основной общеобразовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Связана с дисциплиной ОП 04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

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 ОК01-05, 09,10 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 15	-У.1 вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -У.2 составлять товарный отчет за день; -У.3 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -У.4 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -У.5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -У.6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве -У.7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -У.8 принимать оплату наличными деньгами; -У.9 принимать и оформлять безналичные платежи; -У.10 составлять отчеты по платежам.	-3.1 виды учета, требования, предъявляемые к учету; -3.2 задачи бухгалтерского учета; -3.3 предмет и метод бухгалтерского учета; -3.4 элементы бухгалтерского учета; -3.5 принципы и формы организации бухгалтерского учета -3.6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -3.7 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -3.8 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -3.9 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -3.10 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -3.11 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -3.12 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -3.13 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. -3.14 методику осуществления контроля за товарными запасами; -3.15 понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -3.16 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

		-3.17 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; -3.18 порядок оформления и учета доверенностей; -3.19 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - 3.20 правила торговли; -3.21 виды оплаты по платежам; -3.22 виды и правила осуществления кассовых операций; -3.23 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -3.24 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций (ПК), общих компетенций (ОК), личностных результатов воспитания (ЛР):

Код ПК, ОК, ЛР	Наименование профессиональных, общих компетенций и личностных результатов воспитания
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика.
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, кролика.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка 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 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 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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.
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 собственные профессиональные и личностные качества.
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, 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.
ЛР.4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР.7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР. 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный

	на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР.15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовы к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	22
контрольная работа, в т.ч. <i>за счет часов практических занятий</i>	4
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы <i>(за счет часов по теоретическим работам)</i>	2

2.2. Тематический план учебной дисциплины
«Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки	Количество аудиторных часов		
		в том числе		
		всего занятий	теоретического обучения	Практические работы
<i>Раздел 1. Организация учета в общественном питании</i>	2			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	2	2	2	
<i>Раздел 2. Организация производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания</i>				
Тема 2. 1. Ценообразование в общественном питании	9	9	3	6
Тема 2. 2. Материальная ответственность.	2	2	1	1
Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций предприятий общественного питания	6	6	1	5
Контрольная работа	2	2		2
Тема 2.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	3	3	1	2
Контрольная работа	2	2		2
Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	2	1	1
Тема 2.6. Финансовая отчетность. Стандарты предприятия	2	2	1	1
Контрольная работа	2	2		2
Консультация	2			
Итого	34	32	10	22

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	У.З. Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация учета в общественном питании		2		
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	У.1, У.2 3.1-3.10 ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 7,11,13,1516	2
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.			
	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 общественного питания			
	Теоретические занятия:	2		
	1. Понятие хозяйственного учета и его виды. Сущность бухгалтерского учета.	1		
	2. Понятие о бухгалтерских документах, их классификации и порядок хранения. Реквизиты бухгалтерских документов. Понятие документооборота.	1		
Раздел 2. Организация производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1. Ценообразование в общественном	Содержание учебного материала	9	У.3, У.4, У.5 3.11 ПК1.2-1.5	

питании	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. План-меню, его назначение, виды, порядок составления 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		2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 7,11,13,15,16	
	Теоретические занятия.	3		
	1. Понятие о цене. Виды цен. Ценовая политика организаций общественного питания.	1		2
	2. Классификация торговых наценок общественного питания. Понятие калькуляции.	1		
	3. План-меню, его назначение.	1		
	Тематика практических занятий:	6		
	Практическое занятие №1. Ознакомление со сборником рецептур: блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и мучных кондитерских и булочных изделий.	1		3
	Практическое занятие №2. Работа со Сборником рецептур,: - Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов. - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1		
	Практическое занятие №3. Работа со Сборником рецептур,: -Расчет требуемого количества сырья для приготовления продукции собственного производства	1		
	Практическое занятие №4. Составление плана-меню. Расчет стоимости порции блюда.	1		3
Тема 2.2. Материальная ответствен- ность.	Практическое занятие №5. Расчет взаимозаменяемости продуктов	1		
	Практическое занятие №6. Расчеты цены на первые, вторые блюда, гарниры и соусы..	1		
	Содержание учебного материала	2	У.6	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.		3.12-3.18 ПК	
	Теоретические занятия:	1	1.2-1.5	
	1. Материальная ответственность. Виды материальной ответственности. Документальное оформление материальной ответственности.	1	2.2-2.5 3.2-3.5	2
	Тематика практических занятий:	1	4.2-4.5	
	Практическое занятие №7. Составление договоров о материальной ответственности	1	5.2-5.5	3

			ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 7,11,13,15,16	
Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	6	У.6 3.12-3.18 ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 4, 7,11,13,15,16	
	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. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			
	Теоретические занятия:	1		
	1. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	1		2
	Тематика практических занятий:	5		3
	Практическое занятие №8 Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1		
	Практическое занятие № 9. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета.	1		
	Практическое занятие № 10. Документальное составление товарного отчета	1		
	Практическое занятие № 11. Списание товарных потерь	1		
	Практическое занятие № 12. Документальное оформление инвентаризации	1		
	Контрольная работа	2		3
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	3	У.6	

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. 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.		3.12-3.18 ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	
	Теоретические занятия:	1	OK1-OK5, OK9, 10 ЛР 4, 7,11,13,15,16	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.	1		2
	Тематика практических занятий:	2		
	Практическое занятие № 13. Документальное оформление акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.	2		3
	Контрольная работа	2		
Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	У.7-У.10 3.20-3.24 ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10 ЛР 4, 7,11,13,15,16	
	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. 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.			
	Теоретические занятия:	1		
	1. Правила торговли. Учет наличных денежных средств. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	1		2
	Тематика практических занятий:	1		
	3. Практическое занятие № 14. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		3
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	2	У.11,У.12	

Финансовая отчетность. Стандарты предприятия	Учет валового дохода от реализации продукции собственного производства и покупных товаров. Учет издержек производства и обращения. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП).		3.20-3.24 ПК1.2.-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	
	Теоретические занятия:	1	ОК1-5, 9, 10	
	1. Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика.	1	ЛР 4, 7,11,13,15,16	2
	Тематика практических занятий:	1		
	5. Практическое занятие № 15. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности предприятия.	1		3
Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине)	Контрольная работа	2		
	Всего			

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: раздаточный материал;
- видеотека по курсу.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа комплект, интерактивная доска.

3.2. Информационно-методическое обеспечение реализации программы:

(Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1. Основные источники:

Печатные издания:

1. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2019. – 238 с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Бондина Н.Н. Учет затрат и калькулирование себестоимости: учебное пособие. – М.: ИНФА – М, 2020. -254 с.
2. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие/А.М. Петров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москваб КУРС: ИНФА-М, 2022.-270 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать		
3.1 Виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала	Устный опрос, оценка результатов практической работы №8-12 и тестовых заданий. Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.2 Задачи бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы № 8-12,15 и тестовых заданий
3.3 Предмет и метод бухгалтерского учета	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Устный опрос , оценка результатов практических работ № 8-12,15 и тестовых заданий

3.4 Элементы бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы №3 и тестовых заданий
3.5 Принципы и формы организации бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос , оценка результатов практической работы №5 и тестовых заданий
3.6 Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос , оценка результатов практической работы № 3 и тестовых заданий Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.7 Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	Устный опрос оценка результатов практической работы №14,15
3.8 Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы документооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 1-6 Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.9 Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 1-14
3.10 Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, тестирование
3.11 Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Устный опрос , оценка результатов тестовых заданий Контрольная работа .№1 Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.12 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Соблюдение правильности и последовательности выполнения схемы товарооборота, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос
3.13 Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	Оценка результатов практической работы № 2. Устный опрос . Контрольная работа.

	соответствие требованиям	
3.14 Правила документального оформления движения материальных ценностей	Точность расчетов, полнота выполнения задания, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы № 8-13
3.15 Источники поступления продуктов и тары	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала,	Устный опрос , оценка результатов выполнения практической работы № 6 Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.16 Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы № 6 . Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.17 Методику осуществления контроля за товарными запасами;	Четкость и обоснованность изложения усвоенного	Устный опрос
3.18 Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Грамотное выполнение задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Устный опрос , оценка результатов письменной самостоятельной работы
3.19 Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов выполнения практической работы № 15. Контрольная работа. Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.20 Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	Точность формулировок, полнота выполнения задания, соответствие требованиям, полнота ответов.	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы № 15 Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.21 Порядок оформления и учета доверенностей	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок	Устный опрос. Оценка результатов выполнения практической работы №7. Контрольная работа №2.
3.22 Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	Правильность, полнота выполнения задания, точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка результатов выполнения практической работы №7. Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.23 Правила торговли	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос, оценка результатов выполнения заданий. Промежуточная аттестация – контрольная работа
3.24 Виды оплаты по платежам	Четкость и обоснованность изложения усвоенного	Устный опрос. Тестирование.

	материала, полнота ответов, точность формулировок	
3.25 Особенности учета издержек обращения при составлении бухгалтерской отчетности	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок	Оценка результатов выполнения практической работы № 8-13.
3.26 Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия	Грамотное применения профессиональной терминологии, соответствие требованиям нормативной документации	Устный опрос.
Уметь		
У.1 Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям бухгалтерского учета	Оценка результатов выполнения практической работы № 4-8. Промежуточная аттестация – контрольная работа
У.2 Составлять товарный отчет за день	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям бухгалтерского учета	Оценка результатов выполнения практической работы № 6. Промежуточная аттестация – контрольная работа
У.3 Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям нормативных документов	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-6. Промежуточная аттестация – контрольная работа.
У.4 Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами.	Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-6.
У.5 Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Точная и четкая последовательность действий, правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.	Оценка результатов выполнения практической работы № 5. Промежуточная аттестация – контрольная работа
У.6 Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям бухгалтерского учета.	Оценка результатов выполнения практических работ № 12,13
У.7 Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 14

У.8 Принимать оплату наличными деньгами	Оптимальность выбора последовательностей, способов действий и методов	Оценка результатов выполнения практической работы № 14.
У.9 Принимать и оформлять безналичные платежи	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 14
У.10 Составлять отчеты по платежам	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям	Оценка результатов выполнения практической работы № 14. Промежуточная аттестация – контрольная работа
У.11 Классифицировать издержки производства и обращения на предприятиях общественного питания;	Грамотное выполнение заданий, точность расчетов, соответствие требованиям нормативных документов	Оценка результатов выполнения практической работы № 7.
У.12 На условных примерах анализировать финансовый результат хозяйственной деятельности	Оптимальность выбора последовательностей, способов действий и методов при расчетах финансового результата хозяйственной деятельности	Оценка результатов выполнения практической работы № 15.
Контрольная работа	Соответствие требованиям критерий оценки теста и задания	Оценка результатов тестирования и расчетов.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения: - тестовых заданий; - ситуационных задач; - контрольных работ; - практических работ; Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - участие в конкурсах предметной направленности; - кружковая работа; - внешняя активность

	<p>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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>учащегося;</p> <p>-беседы; творческие работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-заданий на контрольной работе по дисциплине</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Умения: определять задачи для 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества</p> <p>ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения:</p>

ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	профессионального развития и самообразования; Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	- тестовых заданий; - ситуационных задач; - контрольных работ; - практических работ; Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - участие в конкурсах предметной направленности; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на контрольной работе по дисциплине
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР. 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения: - тестовых заданий; - ситуационных задач; - контрольных работ; - практических работ; Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - участие в конкурсах предметной направленности; - кружковая работа; - внешняя активность
ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации;	Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - участие в конкурсах предметной направленности; - кружковая работа; - внешняя активность

ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	учащегося; -беседы; творческие работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на контрольной работе по дисциплине
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	Умения: 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения: - тестовых заданий; - ситуационных задач; - контрольных работ; - практических работ; Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - участие в конкурсах предметной направленности; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; -беседы; творческие работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на контрольной работе по дисциплине