

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

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по НМР  
В.П. Кузиева В.П. Кузиева  
«21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
Р.М. Сабитов Р.М. Сабитов  
«21 » 03 2023г.

**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 «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» из примерной образовательной программы «Прфессионалитет» 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. Сервис и туризм;

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

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсаяр Фадависовна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский 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<br>ОК01-05, 09,10<br>ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 15 | <ul style="list-style-type: none"><li>-У.1 вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-У.2 составлять товарный отчет за день;</li><li>-У.3 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>-У.4 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li><li>-У.5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-У.6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</li><li>-У.7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-У.8 принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-У.9 принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-У.10 составлять отчеты по платежам.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-3.1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>-3.2 задачи бухгалтерского учета;</li><li>-3.3 предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-3.4 элементы бухгалтерского учета;</li><li>-3.5 принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>-3.6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>-3.7 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>-3.8 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>-3.9 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>-3.10 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>-3.11 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-3.12 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения различных цен на продукцию собственного производства;</li><li>-3.13 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>-3.14 методику осуществления контроля за товарными запасами;</li><li>-3.15 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li><li>-3.16 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li></ul> |

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

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

| <b>Код ПК, ОК,ЛР</b> | <b>Наименование профессиональных, общих компетенций и личностных результатов воспитания</b>  |
|----------------------|--|
| 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 личностно 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 |
|--|-------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>   | <b>34</b>   |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 10          |
| практические занятия   | 22          |
| контрольная работа, в т.ч.<br><i>за счет часов практических занятий</i>                                | 4           |
| Консультации   | 2           |
| Промежуточная аттестация в форме контрольной работы<br><i>(за счет часов по теоретическим работам)</i> | 2           |

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

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

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

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем в часах | У.з. Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты  | Уровень освоения |
|---|--|---------------|--|------------------|
| 1   | 2  | 3             | 4  | 5                |
| <b>Раздел 1. Организация учета в общественном питании</b>   |  | <b>2</b>      |  |                  |
| <b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p> <p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии общественного питания</p> <p><b>Теоретические занятия:</b></p> <p>1. Понятие хозяйственного учета и его виды. Сущность бухгалтерского учета.</p> <p>2. Понятие о бухгалтерских документах, их классификации и порядок хранения.</p> <p>Реквизиты бухгалтерских документов. Понятие документооборота.</p> | <b>2</b>      | У.1, У.2<br>3.1-3.10<br>ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10<br>ЛР 4,<br>7,11,13,1516 |                  |
| <b>Раздел 2. Организация производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания</b> |  |               |  |                  |
| <b>Тема 2.1. Ценообразование в общественном</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>9</b>      | У.3,У.4,У.5<br>3.11<br>ПК1.2-1.5   |                  |

|  |  |          |  |   |
|--|--|----------|--|---|
| <b>питании</b>   | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания<br>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. План-меню, его назначение, виды, порядок составления<br>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<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>OK1-5, 9, 10<br>ЛР 4,<br>7,11,13,15,16 |   |
|  | <b>Теоретические занятия.</b>  | <b>3</b> |  |   |
|  | 1. Понятие о цене. Виды цен. Ценовая политика организаций общественного питания.   | 1        |  |   |
|  | 2. Классификация торговых наценок общественного питания. Понятие калькуляции.  | 1        |  | 2 |
|  | 3. План-меню, его назначение.  | 1        |  |   |
|  | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>6</b> |  |   |
|  | <b>Практическое занятие №1.</b> Ознакомление со сборником рецептур: блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и мучных кондитерских и булочных изделий.  | 1        |  |   |
|  | <b>Практическое занятие №2.</b> Работа со Сборником рецептур,:<br>- Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов. - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья  | 1        |  | 3 |
|  | <b>Практическое занятие №3.</b> Работа со Сборником рецептур,:<br>-Расчет требуемого количества сырья для приготовления продукции собственного производства  | 1        |  |   |
|  | <b>Практическое занятие №4.</b> Составление плана-меню. Расчет стоимости порции блюда.   | 1        |  | 3 |
| <b>Тема 2.2.<br/>Материальная<br/>ответствен-<br/>ность.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | У.6<br>3.12-3.18<br>ПК   |   |
|  | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.  |          | 1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5  |   |
|  | <b>Теоретические занятия:</b>  | <b>1</b> | 4.2-4.5  | 2 |
|  | 1. Материальная ответственность. Виды материальной ответственности.<br>Документальное оформление материальной ответственности.   | 1        | 5.2-5.5  |   |
|  | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>1</b> |  | 3 |
|  | <b>Практическое занятие №7.</b> Составление договоров о материальной ответственности   | 1        |  |   |

|   |  |          |   |  |
|---|--|----------|---|--|
|   |  |          | OK1-5, 9, 10<br>LP 4,<br>7,11,13,15,16  |  |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций предприятий общественного питания.</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p><b>Теоретические занятия:</b></p> <p>1. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Отчетность материально-ответственных лиц.</p> <p><b>Тематика практических занятий:</b></p> <p><b>Практическое занятие №8</b> Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p> <p><b>Практическое занятие № 9.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета.</p> <p><b>Практическое занятие № 10.</b> Документальное составление товарного отчета</p> <p><b>Практическое занятие № 11.</b> Списание товарных потерь</p> <p><b>Практическое занятие № 12.</b> Документальное оформление инвентаризации</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> | <b>6</b> | У.6<br>3.12-3.18<br>ПК1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>OK1-5, 9, 10<br>LP 4,<br>7,11,13,15,16 |  |
| <b>Тема 2.4.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b> | У.6   |  |

|   |  |          |  |        |
|---|--|----------|--|--------|
| <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b> | Организация учета на производстве.<br>Документальное оформление поступления сырья на производство.<br>Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.<br>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.<br>Отчет о движении продуктов и тары на производстве.<br>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.   |          | 3.12-3.18<br>ПК 1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>OK1-OK5,<br>OK9, 10<br>ЛР 4,<br>7,11,13,15,16     | 2<br>3 |
|   | <b>Теоретические занятия:</b>  | <b>1</b> |  |        |
|   | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.<br>Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.   | <b>1</b> |  |        |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>2</b> |  |        |
|   | <b>Практическое занятие № 13</b> .Документальное оформление акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.  | <b>2</b> |  |        |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b> |  |        |
| <b>Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | У.7-У.10<br>3.20-3.24<br>ПК1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>OK1-5, 9, 10<br>ЛР 4,<br>7,11,13,15,16 | 2<br>3 |
|   | Правила торговли. Виды оплаты по платежам.<br>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.<br>Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче<br>Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. |          |  |        |
|   | <b>Теоретические занятия:</b>  | <b>1</b> |  |        |
|   | 1. Правила торговли. Учет наличных денежных средств. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.  | <b>1</b> |  |        |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>1</b> |  |        |
| <b>Тема 2.6.</b>  | <b>3. Практическое занятие № 14.</b> Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.  | <b>1</b> |  | 3      |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | У.11,У.12  |        |

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

### **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. – Москва: КУРС: ИНФА-М, 2022.-270 с.

### **4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

| <b>Результаты обучения</b>                         | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Формы и методы оценки</b>  |
|--|---|---|
| <b>Знать</b>                                       |   |   |
| 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.<br>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<br>Промежуточная аттестация – контрольная работа |
| 3.7 Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе   | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям   | Устный опрос<br>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<br>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<br>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.<br>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<br>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 .<br>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.<br>Контрольная работа.<br>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<br>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.<br>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.<br>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.  |
| <b>Уметь</b>   |  |  |
| 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.<br>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.<br>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.<br>Промежуточная аттестация – контрольная работа. |
| У.4 Составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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.<br>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.<br>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.  |
| <b>Контрольная работа</b>  | Соответствие требованиям критерий оценки теста и задания   | Оценка результатов тестирования и расчетов.  |

#### 4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

| Результаты<br>(освоенные общие<br>компетенции)   | Основные показатели результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам<br>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности | <b>Умения:</b> 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 действий; 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)<br><b>Знания:</b> актуальный | <b>Текущий контроль:</b><br><b>наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения:</b><br>- тестовых заданий;<br>- ситуационных задач;<br>- контрольных работ;<br>- практических работ;<br><b>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</b><br>- участие в конкурсах предметной направленности;<br>- кружковая работа;<br>- 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;<br/>- беседы; творческие работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- 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.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> | <p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><b>наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения:</b></p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>  | <p>профессионального развития и самообразования;<br/><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p>   | <p>- тестовых заданий;<br/>- ситуационных задач;<br/>- контрольных работ;<br/>- практических работ;<br/><b>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</b><br/>- участие в конкурсах предметной направленности;<br/>- кружковая работа;<br/>- внешняя активность учащегося;<br/>- беседы; творческие работы</p>                     |
| <p>OK 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами</p> <p>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.</p> | <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>         | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий на контрольной работе по дисциплине</p>   |
| <p>OK 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ЛР. 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>  | <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> | <p><b>Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения:</b><br/>- тестовых заданий;<br/>- ситуационных задач;<br/>- контрольных работ;<br/>- практических работ;</p> <p><b>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</b><br/>- участие в конкурсах предметной направленности;</p> |
| <p>OK9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий</p>   | <p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации;</p>   | <p>- кружковая работа;<br/>- внешняя активность</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>   | <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>   | <p>учащегося;<br/>- беседы; творческие работы<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий на контрольной работе по дисциплине</p>   |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан</p> | <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><b>наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения:</b><br/>- тестовых заданий;<br/>- ситуационных задач;<br/>- контрольных работ;<br/>- практических работ;</p> <p><b>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</b><br/>- участие в конкурсах предметной направленности;<br/>- кружковая работа;<br/>- внешняя активность учащегося;<br/>- беседы; творческие работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий на контрольной работе по дисциплине</p> |