МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы калькуляции и учета в общественном питании**

***Профессия: 16675 Повар***

***2 курс , группа 26- П***

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учёта в общественном питании разработана на основе:

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

- профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.;

- учебного плана адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

**Разработчик: Сбруйкина Нина Васильевна**, мастер производственного обучения Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

# СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 8**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# Основы калькуляции и учёта в общественном питании

1.1.Область применения программы

# Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учёта в общественном питании является частью адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:**  общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоение дисциплины обучающийся должен **уметь**:

* Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
* Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
* Производить калькуляцию свободных розничных цен;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;
* Документы хозяйственных операций;
* Организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания
* Порядок проведения инвентаризации;
* Механизм ценообразования на продукцию и услуги.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Готовить бутерброды и гастрономические закуски |
| ПК 4.2. | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие закуски. |
| ПК 4.4. | Готовить и оформлять десерты |
| ПК 4.5. | Готовить простые горячие и холодные напитки |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **50** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **50** |
| в том числе: |  |
| практические работы | 20 |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет |  |

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

**Основы калькуляции и учета в общественном питании**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов,** |
| **1.** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.** | | | | |
| 1. | Требования, предъявляемые к учету. | Виды учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 2. | Понятие документооборота. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. | Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.  Основные требования при оформлении документов. | 2 |
| 3. | ПР 1 Первичные документы. | Практическая работа. Составление первичных документов. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 4. | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** | Автоматизация учета на предприятии общественного питания. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 5. | Цена понятие, назначение. | Виды цен применяемых в общественном питании. | 2 |
| 6. | Торговая наценка. | Назначение торговой наценки, размеры. | 2 |
| 7. | Калькуляция на предприятиях общественного питания. | Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. | 2 |
| 8. | План- меню. | Составление плана – меню, его содержание и назначение. | *2* |
| 9. | ПР 2 Расход сырья для полуфабрикатов и готовых изделий из овощей. | Практическая работа. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 10. | ПР 3 Расход сырья для полуфабрикатов и готовых изделий из мяса. | Практическая работа. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса. | 2 |
| **Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании** | | | | |
| 11. | Материальная ответственность, ее документальное оформление. | Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 12. | Отчетность материально-ответственных лиц. | Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. | 2 |
| 13. | Организация количественного учета продуктов в кладовой. | Порядок ведения товарной книги. | 2 |
| 14. | ПР 4 Товарные накладные. | Практическая работа. Составление товарных накладных. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 15. | ПР 5 Накладные на отпуск продуктов и тары со склада. | Практическая работа. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада | 2 |
| 16. | Отчётность о реализации изделий кухни . | Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 17. | ПР 6 Первичные документы по реализации и отпуску готовой продукции. | Практическая работа. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции . | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 18. | Инвентаризация: понятие, задачи, сроки проведения. | Документальное оформление. Выявление результатов. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 19. | Товарные потери и порядок их списания. | Документальное оформление списания товарных потерь. | 2 |
| 20. | ПР 7 Наряд-заказ на выполнение работ. | Практическая работа. Оформление наряда заказа и отчёта по цеху. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 21. | Меры объёма. | Единицы измерения объёма в общественном питании. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4, ЛР 4,ЛР 9 |
| 22. | ПР 8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. | Практическая работа. Ознакомление со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП» | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 3, ОК 3, ОК 6,  ЛР 4,ЛР 9 |
| 23. | ПР 9 Расчёт стоимости блюда. | Практическая работа. Правила расчёта стоимости блюда. | 2 |
| 24. | ПР 10 Расчёты при приготовлении блюд. | Практическая работа. Расчёт количества сырья с учётом количества порций. | 2 |
| 25. | Итоговое занятие | Дифференцированный зачет. | 2 | ПК4.1- ПК 4.5,  ОК 1-ОК 4 |
|  | **ВСЕГО АУДИТОРНЫХ ЧАСОВ** |  | **50** |  |
|  | **В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** |  | **20** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требования  к минимальному материально- техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется  учебный кабинет .

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по предмету, сборников блюд и кулинарных изделий, сборников рецептур мучных кондитерских изделий, бланков первичных документов.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И «Калькуляция и учет», учебное пособие.  Издательский цент «Академия», 2021.
2. Перепятко Т.И «Основы калькуляции и учета в общественном питании» Учебно-практическое пособие для начального профессионального образования.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2019 – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2019 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
11. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-05607-3. — URL: https://book.ru/book/937038 (дата обращения: 29.09.2020). — Текст : электронный.

**3.2.2.Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>

1. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>

1. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152>/
2. Правила продажи отдельных видов товаров  (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>
3. Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>
4. <http://economy.gov.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

**3.2.3.Дополнительные источники**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и

практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2020. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ.  
ред. А. А. Вологдина. — М. : Издательство Юрайт, 2019 — 409 с.    
<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные знания, умения)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Знать:**  - документы хозяйственных операций  - организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания  Порядок проведения инвентаризации  Механизм ценообразования на продукцию и услуги | - текущий контроль в форме опроса;  - контрольная работа;  - тестовые задания;  - выполнение практических работ |
| Уметь:  -Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;  -Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;  -Производить калькуляцию свободных розничных цен | -выполнение практических работ |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели**  **оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Осознанная потребность в труде, творческое начало у учащихся, понимание значения мобильности профессиональных знаний. | Наблюдение за способностью личности к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Развитие у будущих производственников умение организовать свою деятельность, воспитание в себе чувства полноправного хозяина,  желания рационализировать процесс. | Диагностика результатов личностного развития:   проявлением студентами качеств своей личности: оценка поступков, обозначение своей жизненной позиции, культурного выбора, личных целей и мотивов и пр. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Развитие у будущих производственников умение анализировать свою деятельность, выделять главное в проблеме, ставить вопросы, формулировать задачи,  формулировать ответы, принимать самостоятельные решения, контролировать свои действия, решать проблемные ситуации и задачи. | Оценить компетентность, способность личности с высокой долей эффективности применять свои знания на практике, способность к  самореализации быстрой адаптации к изменяющимся условиям жизни в новых реалиях открытого общества |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные: видеоматериалы,  интернет ресурсы. | Оценить: способность  владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации; способность иметь навыки работы с компьютером, как средством управления  информацией |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Способность работать с   информацией, способность  использовать навыки  использования публичной речи, ведения дискуссии и полемики | Оценить способность самостоятельного осуществления сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения самоконтроля процесса получения знаний и его результатов |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Умение работать в команде, принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме, формирование в себе активной жизненной позиции, понимать основные закономерности поведения молодого  специалиста в организации.   Эстетическое воспитание. Эстетический вкус.  Коммуникативные умения и навыки. | Наблюдение за коммуникативными действиями: способность личности уметь слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, продуктивное  взаимодействие и сотрудничество с коллегами, руководством, клиентами |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по учебной дисциплине**

**Основы калькуляции и учета в общественном питании**

**Профессия 16675 Повар**

**2 курс, группа 26-П**

2024г.

**Содержание стр.**

1.Паспорт контрольно- оценочных средств 16

1.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 16

1.2. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц 16

1.3 . Формы промежуточной аттестации по дисциплине 19

1.4 .Описание процедуры промежуточной аттестации 19

1.5. Критерии оценивания тестовой работы. 19

2.Комплект «Промежуточная аттестация» 20

2.1. Тестовая работа 20

**1. Паспорт контрольно-оценочных средств**

1.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области законодательства по бухгалтерскому учету и отчетности, системы бухгалтерских стандартов, финансового учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, методику составления и расчета стоимости блюд и изделий, современного состояния рынка труда, поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессии, а также овладение общими (ОК) компетенциями:

1.2 ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ДИДАКТИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ

Таблица № 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования к результатам**  **освоения**  **(должен уметь, знать)** | **Наименование оценочного средства** |
| **Уметь** | |
| – оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | Практическое занятие  «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день»  Практическое занятие  «Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе» |
| – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья | Практическое занятие  «Работа со Сборником рецептур.  Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства» |
| – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами | Практическое занятие  «Составление плана-меню.» |
| – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки | Практическое занятие «Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Оформление калькуляционных карточек» |
| – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями,  принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи | Практическое занятие  «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, полуфабрикатов на производстве»  Практическое занятие  «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции» |
| **Знать** | |
| – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании, основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе | Тестирование  Дифференцированный зачет |
| – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию, требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | Тестирование  Дифференцированный зачет |
| – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства | Тестирование  Дифференцированный зачет |
| – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления | Дифференцированный зачет |
| – источники поступления продуктов и тары | Дифференцированный зачет |
| - понятие и виды товарных потерь, методику их списания | Дифференцированный зачет |
| - 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 | Тестирование  Дифференцированный зачет |

Таблица №2

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие компетенции | Уметь | Знать |
| ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы | 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 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | 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 05 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | 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 06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |

1.3 .ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица № 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 4 | Дифференцированный зачёт | Тестовая работа |

1.4. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Обучающемуся предлагается сдать дифференцированный зачёт в виде тестовой работы, и выполнения практического задания.

Количество заданий для обучающегося: 25 вопросов в тесте, практическое задание.

Время выполнения 80 минут

Условия выполнения заданий

Помещение: учебная аудитория.

Оборудование: ручка, карандаш, необходимые продукты для практического задания.

**1.5. Критерии тестовой работы:**

25 – 23 правильных ответа – оценка «5»

22- 20 правильных ответов – оценка «4»

19- 12 правильных ответов – оценка « 3»

11 – 8 правильных ответов – оценка «2»

**2.Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»**

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

1. после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
2. с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
3. с момента распределения товара на складе
4. с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

1. 184,00 кг.
2. 73,75 кг.
3. 176,25 кг.
4. 66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

1. рубли, доллары, евро
2. товарные запасы, финансовые показатели,
3. оперативные, статистические, бухгалтерские
4. натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?

1. 6,1 кг.
2. 10,2 кг.
3. 7,35 кг.
4. 8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте

1. корректурным способом
2. корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
3. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
4. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце

1. 37,5 кг.
2. 35 кг.
3. 30 кг.
4. 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

1. кассовые чеки
2. приходная накладная
3. закупочный акт
4. расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

1. 1,8 кг.
2. 1,35 кг.
3. 5,7 кг.
4. 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

1. по наличию фактического боя
2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
4. по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

1. 1,25 кг.
2. 14,28 кг.
3. 12,51 кг.
4. 7,5 кг.

**Часть В**

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

1. 340 руб. 00 коп.
2. 34 руб. 00 коп.
3. 6 руб. 80 коп.
4. 15 руб. 00 коп.

12. Из чего складывается цена в общественном питании?

а. стоимость сырья и торговая надбавка;

б. себестоимость продукции и торговая надбавка;

в. стоимость сырья и налоги.

13. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а. покупные;

б. продажные;

в. покупные и продажные.

14. Для возмещения каких расходом предназначена торговая наценка?

а. издержек и получения прибыли;

б. издержек и налогов;

в. издержек, налогов и получения прибыли.

15. Торговая наценка-это

а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;

б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;

в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

16. Торговая наценка общественного питания должна быть:

а. больше торговой надбавки торговли;

б. меньше торговой надбавки торговли;

в. равна торговой надбавке торговли.

17. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
4. до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

18. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

1. 3,59 кг.
2. 3,13 кг.
3. 4,6 кг
4. 3,1 кг.

19. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
4. с учениками, практикантами

20. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

1. 67,5 кг.
2. 72кг.
3. 18 кг.
4. 9 кг.

21. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

1. план-меню
2. меню-требование
3. накладная
4. наряд-заказ

22. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

1. 2,50 кг.
2. 2,67 кг.
3. 2,40 кг.
4. 3,00 кг.

23. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

1. 1 экземпляр
2. 2 экземпляра
3. 3 экземпляра
4. 5 экземпляров

24. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

1. 68 порц.
2. 35 порц.
3. 56 порций
4. 146 порц.

25. Укажите основные этапы инвентаризации:

1. проверка фактического наличия товара.
2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
4. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

.