Министерство образования и науки Республики Дагестан

ГБПОУ РД «Колледж народных промыслов и туризма»

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ «КНПиТ»
Председатель МО Х.И.Алскберова

Утверждаю:
Зам.директора по УПР
А.Р.Сурхаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 43.01.09 Повар,кондитер

Форма обучения очная

Программа одобрена на заседании ПЦК
Общественных дисциплин
С.Р.Алиев
2019 г.

Рабочая программа учебной общепрофессиональной дисциплины ОП.05 « Основы калькуляции и учета в п.о.п.» разработана соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Колледж народных промыслов и туризма»

Разработчик: Курбанова Е.Х. - преподаватель спец.дисциплин и химии.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	**4**
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**16**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО;

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05«Основы калькуляции и учета» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.2-1.4, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.6, ПК4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления

	производстве; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. - участвовать в инвентаризации имущества организации.	движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила определения продажных цен и методику калькуляции; - сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
ОК 01	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	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.

	профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профес-сиональные и бытовые); участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Кол-во часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
теоретические занятия	15
практические занятия	36
контрольные тестовые работы	1
Самостоятельная работа обучающегося	6
Итоговая аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уро-вень усвое-ния
1	2	3	
Раздел1 **Характерис-тика бухгалтерского учёта.**	**Содержание учебного материала**	3	
	1.Введение в предмет"основы калькуляции и учета в п.о.п.". Задачи и методы бух. учёта в о. п.		1
	2.Организация бухгалтерского учета в п.о.п. Механизация и автоматизация хозяйственных операций.		2
	3.Понятие материальной ответственности, виды её. Классификация, реквизиты, требования к оформлению документов.		2
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1-2 Заполнение документов. Зачет по практической.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с новыми понятиями по основным принципам построения хозяйственного учета .	1	1
Раздел 2 **Сборники рецептур.**	**Содержание учебного материала**	4	
	4.Сборники рецептур для определения продажных цен на блюда. Использование сборника рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.		2
	5. Ознакомление с таблицей взаимозаменяемости продуктов.		2
	6. Использование таблиц из сборника рецептур кулинарных изделий для п/ф и готовых изделий.		2
	7. Тестовые контрольные задания.		2
	Практические занятия	24	

	Практическая № 3-4 расчет рецептур холодных блюд, зачет.		2
	Практическая № 5-6 расчет рецептур супов, зачет.		2
	Практическая № 7-8 расчет рецептур рыбных блюд, зачет.		2
	Практическая № 9-10 расчет рецептур блюд из круп, зачет.		2
	Практическая №11-12 расчет рецептур блюд из макаронных изделий, зачет.		2
	Практическая № 13-14 расчет рецептур блюд из яиц, зачет.		2
	Практическая №15-16 Расчет рецептур блюд из творога, зачет.		2
	Практическая № 17-18 расчет рецептур блюд из мяса, зачет.		2
	Практическая № 19-20 расчет рецептур соусов, сладких блюд, зачет.		2
	Практическая № 21-22 перерасчет сырья в рецептурах блюд с использованием таблицы взаимозаменяемости, зачет.		2
	Практическая №23-24 Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, зачет.		2
	Практическая работа №25-26 со сборником рецептур хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, зачет.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов. Расчет готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов.		1 1
Раздел 3. **Ценообразование и**	**Содержание учебного материала**	3	
	8.Порядок составления плана-меню. План- меню на закрытых п.о.п.		2

калькуляция на предприятиях общественного питания.	9.Понятие о цене в п.о.п. Понятие о калькуляции блюд, изделий. Установление цен на блюда, кондитерские изделия.		2
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №27-28 .Составление калькуляций на блюда и кондитерские изделия. Зачет.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с новыми понятиями план- меню, наряд-заказ, акт реализации. Составление плана-меню. Составление дополнительно калькуляций на холодные блюда и закуски, первые, вторые блюда, напитки, мучные кондитерские изделия.		2 2 2
Раздел 4 **Учет сырья и готовой продукции.**	**Содержание учебного материала**	5	
	10.Задачи и организация учёта сырья и реализации готовой продукции. Документальное оформление и учет поступления, продуктов, тары. Закупка продуктов у физических лиц.		2
	11.Товарные потери и порядок их оформления списания. Учет товарных потерь из-за естественной убыли. Нормы естественной убыли.		2
	12.Учет потерь товаров из-за боя, лома, порчи. Учет тары.		2
	13. Учет поступления сырья на производство. Учет реализации и отпуска готовой продукции.		2
	14.Инвентаризация продуктов , товаров ,тары. Выявление и учёт её результатов. Порядок проведения и оформления инвентаризации. Отчетность материально-ответственного лица по продуктам, товарам, таре и обработка отчетов.		2
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №29-30 оформление отчета материально-ответственного лица. Зачет.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Ознакомление с новыми ключевыми понятиями- акт боя, брака и порчи изделия. и технологией расчетных операций.		1
Раздел 5 **Сертификация и стандартизация предприятий общест-**	**Содержание учебного материала**	2	
	15.Сертификация п.о.п. Порядок разработки стандартов и технико-технологических карт на блюда в п.о.п.		1
	16. Порядок составления технологической карты на блюда . Акт контрольной проработки блюда.		2

венного питания.	**Практические занятия**	6	
	№ 31-32 Составление акта контрольной проработки блюда. Зачёт. №33-34 Составления технико-технологических карт на блюда. Зачёт.		2 2
	№ 35-36 **Дифференцированный зачет**	2	2
Итого за семестр		16/36/6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством ;

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия специального учебного кабинета.

Средства обучения учебного кабинета:

− методические указания к выполнению учебных элементов.

− демонстрационные пособия: бланки документов (договора, карточки, отчеты, ведомости)

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Доска учебная;
1. Рабочее место для преподавателя;
2. Стулья ученические;
3. Стол для компьютера;
4. Ученические столы;
5. Шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
6. Комплект учебно-методической документации;
7. Комплект бланков технологической документации;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1.Перетятко Т.И. учебник СПО "организация учета и калькуляции на п.о.п.", из.-во -Ростов на/Дону,Феникс, 2015г.-352 с.

2Саполгина Л. А. – Основы калькуляции и учета (для профессии повар, кондитер) М.: Издательский центр «Кнорус», 2021. – 224 с.

3.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО. 7-е изд.стер., М.: и.ц. «Академия», 2013.-496 с.

4. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2020г. – 656 с.

5. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.-16-е издание. СПб.: ПРОФИКС, 2018. – 296с.

Дополнительные источники:
1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-400 с.
2. Качурина Т.А." Кулинария", уч.пос. для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: И.Ц. "Академия" 2008г.
Интернет ресурсы.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы. По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.
Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время и перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках

промежуточной аттестации дифференцированным зачётом в 3 семестре, включающем оценку теоретических знаний и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, устного и фронтального опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных самостоятельных заданий.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	**Характерис-тика демонст-рируемых знаний**	**Чем и как проверяется**
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи, предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы, принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональн ой терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -мини письменного /устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятель-ной) работы .

- порядок оформления и учета доверенностей, правила торговли; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - виды оплаты по платежам, виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	**Характеристики демонстрируемых знаний**	**Чем и как проверяется**
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. - Точность расчетов. - Соответствие требованиям НД.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий и теоретических вопросов на дифференцированном зачёте.