

Приложение 2.2.5
к ООП ППКРС
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____Е.И. Мысова
«7» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учёта является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹	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 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	У1 - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; У2 - составлять товарный отчет за день; У3 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; У4 - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; У5 - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; У6 - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; У7 - пользоваться контрольно-кассовыми	31 - виды учета, требования, предъявляемые к учету; 32 - задачи бухгалтерского учета; 33 - предмет и метод бухгалтерского учета; 34 - элементы бухгалтерского учета; 35 - принципы и формы организации бухгалтерского учета; 36 - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; 37 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; 38 - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; 39 - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; 310 - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; 311 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; 312 - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. 313 - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; 314 - правила документального оформления движения материальных ценностей; 315 - источники поступления продуктов и тары; 316 - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; 317 - методику осуществления контроля за товарными запасами; 318 - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; 319 - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; 320 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; У8 - принимать оплату наличными деньгами; У9 - принимать и оформлять безналичные платежи; У10 - составлять отчеты по платежам.	материально-ответственных лиц; 321 - порядок оформления и учета доверенностей; 322 - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; 323 - правила торговли; 324 - виды оплаты по платежам; 325 - виды и правила осуществления кассовых операций; 326 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; 327 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

Общие компетенции:

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 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 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 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила 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.

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к

	сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	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.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
самостоятельная работа	3
Консультации	4
Контрольная работа	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план

Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
	ТО	ПЗ	СР	КР	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	2				2
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	2	6	1		9
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	2				2
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	4	2	1		7
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	4	2			6
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	2	1		5
Контрольная работа				1	1
консультации	4				4
Итого	20	12	3	1	36

2.3 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 2. Ценообразование в общественном питании.	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практические занятия № 1 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	Практические занятия № 2 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	ОК1-5, 9, 10
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	Практические занятия № 3. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	Практические занятия № 4 Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	ОК1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа обучающихся: составление и разработка калькуляционных карт	3	
Контрольная работа		1	
Консультации		4	
Всего:		36	
Экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510>
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С.В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кустова, И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И.А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических заданий, по результату которых заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс устным экзаменом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

3.4 Кадровое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее экономическое образование. Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет категорию соответствия занимаемой должности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: письменных/ устных ответов, -тестирования.

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

- 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;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации 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 и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НДС и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

5.1.2. Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

Результаты обучения	Код компетенций	Наименование раздела и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
31- 310	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 1.	Контрольная работа	ДЗ
311 - 313, У1. -У5	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 2.		
314, 316, 317, 320, 321	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 3.		
314-15, 318 320, У1,У2 У6	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 4.		
31- 39, 311, 312, 314, У1, У2, У3, У5	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 5.		
323- 327, У7-10	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10,	Тема 6.		

5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

Контрольная работа

Вариант 1

- Охарактеризуйте учетный натуральный измеритель, используемый в общественном питании.
- Условия заключения договора о материальной ответственности. Между администрацией и
 - сторожем,
 - заведующей столовой,
 - техническим персоналом.
- Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:
 - директор и заведующая
 - директор и бухгалтер
 - заведующая и повара.
- Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «брутто»?
 - нормы полуфабриката;
 - нормы сырья;
 - выход готового изделия.
- Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептов выход указан в порциях?
 - 200 порций;
 - 10 порций;
 - 100 порций.
- Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?
 - суммируют показатель сырья и его стоимость;
 - делят показатель сырья на его стоимость;
 - умножают норму сырья на его стоимость.
- Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
 - транспортной накладной;
 - наряд – заказом;
 - требованием – накладной.
- Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....
 - часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов
 - добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли

- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.
9. Какой показатель по «норме сырья» берется для расчета стоимости гарниров и соусов, если по Сборнику рецептур их выход 1000гр:
- а) норма на 100пор; б) норма на 10кг; в) норма на 1кг.
10. Задача. Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг мясного фарша если на порцию требуется 74 граммов.

Вариант 2.

1. Охарактеризуйте трудовой измеритель в бухгалтерском учете.
2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:
а) административная; б) общественная; в) материальная.
3. Сколько экземпляров плана – меню составляется на производстве:
а) 1 экземпляр; б) 4экземпляра; в) 2экземпляра.
4. Какие показатели записываются в графе «нетто» в Сборнике рецептур»:
а) норма п/ф; б) норма сырья; в) выход готовых изделий.
5. Торговая наценка в общественном питании должна быть:
а) больше торговой надбавки торговли б) меньше торговой надбавки торговли
в) равна торговой надбавки торговли.
6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?
а) брутто; б) нетто; в) « всего» продуктов.
7. Как определяется продажная стоимость продукции? общая стоимость сырья +
а) торговая наценка +наценка общественного питания;
б) торговая наценка в) наценка общественного питания.
8. Как получают продажную цену изделия?
а) стоимость сырьевого набора делят на 10 кг, 100блюд
б) стоимость сырьевого набора умножают на 10кг, 100 блюд
в) из стоимости сырьевого набора вычитают стоимость каждого продукта.
9. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве.
а) транспортная накладная; б) требование накладная; в) план – меню
10. Задача. Сколько порций « Ананаса свежего» можно приготовить из 5кг ананаса, если на 1 порцию по рецептуре необходимо 182 г ананаса. Отходы при холодной обработке с удалением сердцевины 45%.

Вариант 3.

1. Охарактеризуйте виды материальной ответственности.
2. Какой измеритель учета не существует в общественном питании.
а) натуральный; б) природный; в) бухгалтерский
3. Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»
а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей
б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции
в) учет наличия материальных ценностей.
4. Кем составляется план – меню:
а) заведующей и директором б) заведующей и калькулятором в) директором и бухгалтерией.
5. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:
а) 10л; б) 1л; в) 500гр.
6. Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:
а) 25%; б) 32%; в) 20%.

7. Как рассчитывают цены на горячие напитки:
 - а) по норме на 100 порций; б) по норме на 1л; в) 10л
8. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:
 - а) авансовый отчет; б) план – меню; в) калькуляционная карточка.
9. Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:
 - а) по меню для потребителей, б) по Сборнику рецептов; в) по плану - меню.
10. Задача. Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций «Икры грибной», если по Сборнику рецептов на 1 порцию установлена норма расхода (г): соли - 2 -3г; перца молотого – 0,002; зелени – 2-3гр

Вариант 4

1. Охарактеризуйте учетный денежный измеритель применяемый в общественном питании.
2. Охарактеризуйте документы по месту составления:
 - а) городские и районные; б) отдаленные и близкие; в) внутренние и внешние.
3. Дать определение понятию « План – меню»
4. В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:
 - а) в литрах; б) в килограммах; в) в граммах.
5. Назовите цель составления плана – меню:
 - а) сосчитать выручку; б) рассчитать потребность в продуктах
 - в) заказать продукты поставщикам.
6. На какое количество сырья рассчитывают цену продукции, если по Сборнику рецептов выход составляет 1000грамм:
 - а) 10 л; б) 1л; в) 20л.
7. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:
 - а) таблицы кондиций сырья; б) технологические карты;
 - в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.
8. Дать определению понятию « Торговая наценка»
 - а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов
 - б) добавленная стоимость к покупной цене товара для возмещения расходов и получения прибыли
 - в) добавленная стоимость к продажной цене предназначенной для возмещения убытков.
9. Как формируется в калькуляционной карточке колонка «Сумма в руб. коп»:
 - а) норма продуктов умножается на цену за кг б) норма продуктов делится на цену за кг
 - в) норма продуктов вычитается из цены за кг
10. Задача. Рассчитать сколько порций «салата из свежих помидоров» получится из 25 кг, если при холодной обработке % отходов составляет 20%, а на 1 порцию выход составляет 150гр.

Эталоны ответов

1 вариант.

1. С их помощью производится контроль по весу, количеству и объему, выражается в кг, штуках, литрах.
- 2.б). 3. а). 4.б). 5.в). 6.в). 7.в) 8.б). 9.в). 10. 54,05кг

2 вариант.

1. С их помощью рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата. Измеряются в минутах, часах, днях.
- .в). 3.а). 4.в). 5.а). 6.а). 7.а) 8.а). 9.в). 10. 15порций.

3 вариант.

1. Полной и ограниченной, индивидуальной и коллективной. 2.б). 3.в). 4.б). 5.б). 6.а).
7.в) 8.в). 9.б). 10. Соль -60 – 90гр; перец черный – 0,06; зелень – 60 -90грамм.

4 вариант

1. С его помощью осуществляются различные расчетные операции, выражается в рублях.
2.в). 3. Документ определяющий план производства продукции на день.
4.в). 5.б). 6.а). 7.в) 8.б) 9.а). 10. 13 порций

5.3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки обучающихся к дифференцированному зачёту

Вопросы

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету.
2. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета.
3. Элементы бухгалтерского учета.
4. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.
5. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.
6. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.
7. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
8. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
9. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.
10. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.
11. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.
12. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.
13. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.
15. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
16. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.
17. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.
18. Отчетность материально-ответственных лиц.
19. Контроль за товарными запасами.
20. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.
21. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.
22. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания.
23. Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.
24. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
25. Товарные потери и порядок их списания.
26. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
27. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.
28. Документальное оформление поступления сырья на производство.
29. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
30. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.
31. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
32. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе
33. Правила торговли.
34. Виды оплаты по платежам.
35. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.
37. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
38. Учет кассовых операций и порядок их ведения.
39. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.
40. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче
41. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.