**Приложение № 1.13**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-о от \_30.08.2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта»

 Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта»

 разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер \_ (рег.№ рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Лещенко Светлана Валерьевна.

 ***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОПЦ 05 «Основы калькуляции и учёта» и со всеми профессиональными модулями.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 01-11 | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;7.пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;8.принимать оплату наличными деньгами;9.принимать и оформлять безналичные платежи;10.составлять отчеты по платежам. | 1.виды учета, требования, предъявляемые к учету;2. задачи бухгалтерского учета;3.предмет и метод бухгалтерского учета; 4.элементы бухгалтерского учета;5.принципы и формы организации бухгалтерского учета6. особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; 7.основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;8.формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;9.требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;10.права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;11.понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;-12.понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.13.сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;14.правила документального оформления движения материальных ценностей;15.источники поступления продуктов и тары;16.правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; 17.методику осуществления контроля за товарными запасами; 18.понятие и виды товарных потерь, методику их списания; 19.методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;20.понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;21.порядок оформления и учета доверенностей;22.ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;23.правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;24.правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| **1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания |
| Код ОК, ПК, ЛР |  | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве | -12.понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.13.сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;14.правила документального оформления движения материальных ценностей;  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; | 2. задачи бухгалтерского учета;3.предмет и метод бухгалтерского учета;  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; | 8.формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;9.требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | 16.правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; 17.методику осуществления контроля за товарными запасами;  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; |  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | 16.правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; 17.методику осуществления контроля за товарными запасами;  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; | 17.методику осуществления контроля за товарными запасами; 18.понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; |  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; | 17.методику осуществления контроля за товарными запасами; 18.понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 1.вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;2.составлять товарный отчет за день;3.определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;4.составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;5.рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;6.участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;7.пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;8.принимать оплату наличными деньгами;9.принимать и оформлять безналичные платежи;10.составлять отчеты по платежам. | 19.методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;7.основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;8.формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;9.требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **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** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| 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 8** |
| 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 9** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности  | **ЛР 17** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **78** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 56 |
| практические занятия  | 12 |
| самостоятельная работа | 8 |
| **Промежуточная аттестация**  | **2** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1.*** ***Общая характеристика бухгалтерского учета*** | ***Содержание учебного материала***  | ***10*** |  |
| 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета
 | ***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******ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности
 |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса
 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** ИзучениеФедерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) **Источники информации**Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/> | ***4*** |  |
| ***Тема 2.******Ценообразование в общественном питании*** | ***Содержание учебного материала***  | ***22*** |  |
| 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
 | ***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******ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
 |
| 1. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета
 |
| 1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
 |
| 1. 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
 |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** |  |
| 1. Работа со Сборником рецептур,:- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | ***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******ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | ***2*** |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | ***2*** |
| ***Тема 3.******Материальная ответственность.******Инвентаризация*** | ***Содержание учебного материала***  | ***8*** |  |
| 1. 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
 | ***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 ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление
 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"**Источники информации**1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. 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*** |  |
| ***Тема 4.*** ***Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания*** | ***Содержание учебного материала***  | ***6*** |  |
| 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков
 | ***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******ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***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 ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| ***Практические занятия 4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | ***2*** |
| ***Тема 5.******Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания*** | ***Содержание учебного материала***  | ***6*** | ***ПК 1.2-1.5******2.2-2.5******3.2-3.5******4.2-4.5******5.2-5.5******ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания
 |
| 1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
 |
| 1. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе
 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** | ***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 5-6.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | ***4*** |
| ***Тема 6.******Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций*** | ***Содержание учебного материала***  | ***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 ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам
 |
| 1. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
 |
| 1. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче
 |
| 1. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира
 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кас­совых машин при осуществлении денежных расчетов с населени­ем», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. **Источники информации** 1. 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/>
2. "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/>
3. *Правила розничной торговли**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*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli)*/*
 | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | ***78*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Спецтехнологии*»*,

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**

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

**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, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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. 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», 2018. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-183с.
	* 1. **Электронные издания:**
12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>
17. 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*](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152)*/*
18. *Правила продажи отдельных видов товаров  (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*[*http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
19. *Правила розничной торговли**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/*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
20. <http://economy.gov.ru>
21. <http://www.consultant.ru>
22. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| -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;- 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;  | *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 провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы* ***Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| - 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 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 НД* *и т.д.* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:**презентаций**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*  |