Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА УЧЕБНОЙ дисциплины**

**ОП.5 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

профессия

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования  43.01.09 Повар, кондитер | УТВЕРЖДЕНА  Приказом №353  от «30» августа 2022 г.  М.П**.** |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии учетных дисциплин

Протокол № от " " 2022 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Копичникова /

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:  Власенкова Татьяна Евгеньевна, преподаватель  "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5  9 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5  ОК 1-7, 9,10,11 | -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 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. | -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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Объем образовательной программы** | **106** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 74 | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 | |
| самостоятельная работа | 4 | |
| **Промежуточная аттестация**  **Консультация** | | **6**  **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***  ***теоретического обучения*** | ***Объем в часах практических занятий*** | ***Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*** |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Тема 1.***  ***Общая характеристика бухгалтерского учета*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***16*** | ***4*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Понятие, основные моменты учетной политики организации. | | |
| 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета. Измерителя, применяемые в бухгалтерском учете. | | |
| 1. Предмет бухгалтерского учета, объекты бухгалтерского учета. Классификация активов и обязательств организации | | |
| 1. Метод бухгалтерского учета: характеристика элементов метода бухгалтерского учета. | | |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | | |
| 1. Понятие бухгалтерского баланса, его структура и содержание. Виды бухгалтерских балансов. | | |
| 1. Типы балансовых изменений и их влияние на валюту баланса. | | |
| 1. Понятие о счетах бухгалтерского учета, их назначение и строение. Понятие двойной записи на счетах бухгалтерского учета. | | |
| ***Тематика практических занятий*** | | |
| **Практическое занятие №1.** Классификация активов и обязательств организации | | |
| **Практическая работа №2.** Составление бухгалтерского баланса на начало периода | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  ИзучениеФедерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)  Изучение Трудового кодекса РФ  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"  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. | | | ***4*** |  |
| ***Тема 2.***  ***Ценообразование в общественном питании*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***10*** | ***6*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | | |
| 1. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления | | |
| 1. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | | |
| 1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления | | |
| 1. Закладка продуктов на заданные рецептуры. Указания к рецептурам. | | |
| ***Тематика практических занятий*** | | |
| **Практическое занятие №3.** Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, | | |
| **Практическая занятие №4.** Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | |
| **Практическое занятие №5.** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек. | | |
| ***Тема 3.***  ***Материальная ответственность.***  ***Инвентаризация*** | | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***-*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 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 | |
| 1. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | |
| ***Тема 4.***  ***Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***4*** | ***2*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 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 | | |
| 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*** | | |
| **Практические занятия №6.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | | |
| ***Тема 5.***  ***Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***6*** | ***2*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 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*** | | |
| **Практическое занятие №7.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | | |
| ***Тема 6.***  ***Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***8*** | ***2*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 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 | | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| **Практическое занятие №8.** Составление кассового отчета. | | |
| ***Тема 7. Учет операций с внеоборотными активами*** | | | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***2*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 1. Учет поступления основных средств |
| 1. Учет амортизации основных средств. Учет выбытия основных средств |
| 1. Учет поступления и выбытия нематериальных активов |
| **Практическое занятие №9.** Отражение в учете операций по учету основных средств и нематериальных активов |
| ***Тема 8. Учет расчетов с персоналом по оплате труда*** | | | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***2*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 1. Виды, формы заработной платы. Понятие минимального размера оплаты труда. Виды удержаний из заработной платы |
| 1. Порядок расчета отпускных и отражение их в учете |
| 1. Расчет пособий по временной нетрудоспособности, декретных и отражение их в учете |
| **Практическое занятие № 10.** Отражение в учете операций по начислению заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности |  |  |
| ***Тема 9. Учет расчетных операций*** | | | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***-*** | ОК 01-07,  09-11  ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5 |
| 1. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками, покупателями и заказчиками. Понятие исковой давности |
| 1. Учет расчетов с подотчетными лицами. |
| 1. Учет расчетов по долгосрочным и краткосрочным кредитам банка. |
| ***Тема 10. Составление отчетности и налогообложение предприятия*** | | | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***-*** | *ОК 01-07,*  *09-11*  *ПК 1.2 –1.4, 2.2-2.8, 3.1-3.6, 4.2-4.5, 5.2, 5.4, 5.5* |
| 1. Бухгалтерская (финансовая) отчетность организации. Виды отчетности, сроки составления и представления. |
| 1. Порядок составления форм бухгалтерской (финансовой) отчетности |
| 1. Налогообложение организаций общественного питания и его нормативное регулирование. |
| 1. Упрощенная система налогообложения |
| ***Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:*** | | | | ***70*** | ***20*** |  |
| ***Промежуточная аттестация (экзамен – подготовка и проведение, консультация)*** | | | | ***8*** | |  |
| ***Всего:*** | | | | ***106*** | |  |

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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**

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 изменениям).
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», 2015. – 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», 2013.-176с.
    * 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» <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
14. "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/>

# 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>/

#### Правила продажи отдельных видов товаров  (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>

#### 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/>

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>
   * 1. **Дополнительные источники (печатные издания)**

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

практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

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

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ.  
ред. А. А. Вологдина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.    
<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

3. Богаченко, В.М. Основы бухгалтерского учета: учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 334 с.

4. Богаченко, В.М. Бухгалтерский учет: учебник. – 19-е изд., перераб. и доп. / В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова – М.: Феникс, 2014. – 510 с.

5. Богаченко, В.М. Основы бухгалтерского учета: теория дисциплины. Практические занятия. /В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 298 с.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176с.

7. Богаченко, В.М. Бухгалтерский учет: практикум / В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 398 с.

1. ***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* |