

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:42:15
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62175d0e1c71a2719

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.5 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

профессия

среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

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 №299
от «23» августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии учетных дисциплин

Протокол № от " " июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/И.Н.Михайлова /

Разработчик:

Власенкова Татьяна Евгеньевна, преподаватель

" " _____ 202_ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. 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	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности,</p>

	<p>расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.</p>	<p>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.</p>
--	---	--

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	6
Консультация	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.			
	2. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета. Измерителя, применяемые в бухгалтерском учете.			
	3. Предмет бухгалтерского учета, объекты бухгалтерского учета. Классификация активов и обязательств организации			
	4. Метод бухгалтерского учета: характеристика элементов метода бухгалтерского учета.			
	5. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов			
	6. Понятие бухгалтерского баланса, его структура и содержание. Виды бухгалтерских балансов.			
	7. Типы балансовых изменений и их влияние на валюту баланса.			
	8. 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	4			
Изучение Федерального 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.				
Тема 2.	Содержание учебного материала			ОК 01-07,

Ценообразование в общественном питании	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	10	6	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
	2. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления			
	3. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
	5. 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	-	OK 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. Ответность материально-ответственных лиц			
	2. 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	OK 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			
	2. 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	Содержание учебного материала	6	2	OK 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			
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции			
	3. Ответность 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,				

<i>общественного питания</i>	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			
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями			
	3. 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			
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №8. Составление кассового отчета.			
Тема 7. Учет операций с внеоборотным и 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			
	2. Учет амортизации основных средств. Учет выбытия основных средств			
	3. 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			
	2. Порядок расчета отпускных и отражение их в учете			
	3. 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			
	2. Учет расчетов с подотчетными лицами.			
	3. Учет расчетов по долгосрочным и краткосрочным кредитам банка.			
Тема 10. Составление отчетности и налогообложе	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,
	1. Бухгалтерская (финансовая) отчетность организации. Виды отчетности, сроки составления и представления.			
	2. Порядок составления форм бухгалтерской (финансовой) отчетности			

<i>ние предприятия</i>	3. Налогообложение организаций общественного питания и его нормативное регулирование.			5.4, 5.5
	4. Упрощенная система налогообложения			
<i>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:</i>		<i>70</i>	<i>20</i>	
<i>Промежуточная аттестация (экзамен – подготовка и проведение, консультация)</i>		<i>8</i>		
<i>Всего:</i>		<i>106</i>		

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.: 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. 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.

3.2.2 Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
3. "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/
4. 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/
5. 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_roznicnoj_torgovli/
6. 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_roznicnoj_torgovli/
7. <http://economy.gov.ru>
8. <http://www.consultant.ru>

3.2.3 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. Вологодина. — 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/ устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>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;</p>		
<p>- 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,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность расчетов</i> <i>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>		<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---