

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ОПО ППКРС ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

2023 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

Председатель \_\_\_\_\_ /Зинченко М.Ю./  
Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Зинченко М.Ю./  
Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОДОБРЕНО на заседании методической  
комиссии**

Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин  
-высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

# 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 ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

## 1.2. Цель и задачи– требования к результатам освоения дисциплины: дисциплины

программа учебной дисциплины «**Основы калькуляции и учета**» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> </ul>

		<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p>

	<p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 66 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия (если предусмотрено)	17
самостоятельная работа	8
консультации	10
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код личностных результатов
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Общая характеристика учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1-2	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бух.учета.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛРТВ2.4
	3-4	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2		ЛРТВ2
	<b>Тематика ВСР</b>				
	5-6	<b>№ 1:</b> Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" (от 06.12.2011 № 402 ФЗ)-/действующая редакция, 2016/ <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>	2		
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	7-8	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛРТВ3
	9	План-меню, его назначение, виды и порядок составления.	1		ЛРТВ2
	<b>Тематика Л и П работ</b>				
	10	<b>ПР № 1:</b> Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа.	1		
	<b>Тематика консультаций</b>				
	11-12	<b>№ 1:</b> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий . Как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд.	2		
	13-14	<b>№ 2:</b> Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных	2		

		изделий Как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода мучных и кондитерских изделий.			
	<b>Тематика Л и П работ</b>			ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
15-16	<b>ПР № 2:</b> Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	2			
<b>Содержание учебного материала</b>					
17-18	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.	2	ЛРТВ2		
<b>Тематика Л и П работ</b>					
19-20	<b>ПР № 3:</b> Определение розничных цен на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда.	2			
21-22	<b>ПР № 4:</b> Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки ( <a href="https://cloud.mail.ru/public/3FA2/5bDRRW7C7">https://cloud.mail.ru/public/3FA2/5bDRRW7C7</a> )	2			
<b>Тематика ВСП</b>					
23-24	<b>№ 2:</b> Оформление калькуляционных карточек. (по 1 на хол. закуску, суп, гарнир, блюдо, муч. изделие, напитков)	2			
<b>Тематика Л и П работ</b>					
25-26	<b>ПР № 5:</b> Определение розничных цен на продукцию собственного производства.( мучные изделия)	2			
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	27	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	1	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛРТВ2
	<b>Тематика Л и П работ</b>				
	28	<b>ПР № 6:</b> Составление договоров о материальной ответственности.	1		
	<b>Тематика консультаций</b>				
	29-30	<b>№ 3:</b> Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок проведения и документальное оформление.	2		
<b>Тема 4.</b>			<b>7</b>		

<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	31-32	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья от поставщиков.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, <b>10</b>	ЛРТВ2
	33-34	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	2		ЛРТВ2
	35-36	Товарные потери и порядок их списания. документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2		ЛРТВ2
	37	Документы первичной отчетности по учету товаров и тары в кладовой.	1		ЛРТВ2
	<b>Итого за II семестр</b>		<b>37</b>		
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1-2	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛРТВ2
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	3-4	<b>ПР № 7:</b> Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2		
	5-6	<b>ПР № 8:</b> Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)	2		
	<i>Тематика ВСП</i>				
	7-8	<b>№ 3:</b> Составить отчет о реализации и отпуске изделий кухни.	2		
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	9-10	<b>ПР № 9:</b> Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	2		
	<i>Содержание учебного материала</i>				
	11-12	Порядок списания соли и специй	2		ЛРТВ2
	<i>Содержание учебного материала</i>				

	13-14	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.стр.90-93. (конспект)	2		ЛРТВ2
	<b>Тематика ВСР</b>				
	15-16	<b>№ 4:</b> Составить наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий.	2		
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	17-18	Порядок ведения кассовых операций.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛРТВ2
	19-20	Поступление и документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	2		ЛРТВ2
	21	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		ЛРТВ2
	<b>Тематика Л и П работ</b>				
	22	<b>ПР № 10:</b> Документальное оформление акта о снятии остатков	1		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	23-24	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе.	2		ЛРТВ2
	<b>Тематика консультаций</b>				
	25-26	<b>№ 4:</b> Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	2		
	27-28	<b>№ 5:</b> Порядок расчета с различными дебиторами и кредиторами.	2		
	29	<b>Зачет</b>	1		
	<b>Итого за III семестр.</b>		<b>29ч</b>		
	<b>Итого за курс обучения</b>		<b>66 ч</b>		

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений ср. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.-176с.

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (с изменениями от 28 ноября 2018 г)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей»[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О ПРИМЕНЕНИИ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ РАСЧЕТОВ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(с изменениями от 25.12.2018 N 488-ФЗ)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42359/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42359/)  
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (в ред. Приказа Минфина РФ от 08.11.2010 N 142н) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=107970&fld=134&dst=1000000001,0&rnd=0.7426849980871404#014001357614712373>
4. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на по состоянию на 21.11.2018.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<http://www.proekt-007.ru/rules-sales/rules-sale-different-kinds-goods-01.html>
5. Правила розничной торговли текст по состоянию на 30.05.2018г. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_17579/36e874d3fe241d9a2c1e4fca0a96e25d90d61231/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17579/36e874d3fe241d9a2c1e4fca0a96e25d90d61231/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Итоговая аттестация</b> в форме зачета в виде тестирования.</p>

<p>доверенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Итоговая аттестация:</b> в форме зачета в виде тестирования.</p>

