

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УР

_____ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 Калькуляция и учет в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Клящицкая Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ. 13 Калькуляция и учет в общественном питании рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии экономических дисциплин

Протокол № _____ « _____ » _____ 2021г.

Председатель цикловой комиссии

А.В. Баранова

Согласовано:

Педагог - библиотекарь

В.О. Абдурафеева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 Калькуляция и учет в общественном питании является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

1.2 Место дисциплины ОП 13 Калькуляция и учет в общественном питании в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: вариативная учебная дисциплина общепрофессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01-ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2	<ul style="list-style-type: none">- определять цели и задачи бухгалтерского учёта,- руководствоваться нормативными и законодательными документами, регулирующими порядок организации и документооборота в учёте предприятий общественного питания;- составлять и оформлять договор о материальной ответственности;- составлять и оформлять документы, используя Сборник рецептур;- определять нормы вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов;- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;- составлять и оформлять калькуляционные карты на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда;- рассчитывать потребность в сырье на производстве и в кондитерском цехе;- проводить учёт сырья, товаров и тары в кладовых	<ul style="list-style-type: none">- цели, задач, сущности бухгалтерского учёта;- новых законодательных и нормативных документов, используемых на предприятиях общественного питания;- порядка оформления и использования в учёте документации;- основных положений, видов и порядка оформления договора о материальной ответственности;- структуры и назначения Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,- порядка определения норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов;- порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;- порядка составления и оформления калькуляционных карт на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда;- порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе,- порядка документального оформления учёта сырья, товаров и тары в кладовых;- документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;- порядка составления и оформления

	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; - составлять и оформлять приходные и расходные документы на производстве - оформлять документы по результатам инвентаризации; - определять формы оплаты труда; - рассчитывать заработную плату различным категориям работников; - определять сумму удержаний из заработной платы различным категориям работников - рассчитывать обязательные отчисления по отношению к фонду оплаты труда - проводить учёт по основным средствам и предметам материального оснащения; - составлять и оформлять формы бухгалтерской отчетности предприятий питания 	<ul style="list-style-type: none"> приходных и расходных документов на производстве; - порядка проведения и оформления инвентаризации; - форм оплаты труда; - методики расчета заработной платы различным категориям работников; - учета удержаний из заработной платы работников; - порядка обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда; - порядка учёта основных средств и предметов материального оснащения; - задач, видов и требований, предъявляемых к отчетности предприятий общественного питания; - порядка предоставления, проверки и утверждения бухгалтерской отчетности.
--	---	--

1.4 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента

обучающихся.

1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта; - новые законодательные и нормативные документы, используемые на предприятиях общественного питания; - порядок оформления и использования в учёте документации. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и задачи бухгалтерского учёта, - руководствоваться нормативными и законодательными документами, регулирующими порядок организации и документооборота в учёте предприятий общественного питания. 	<p>Раздел 1. Основы бухгалтерского учета на предприятиях питания</p> <p>Тема 1. Основы теории бухгалтерского учета</p> <p>Тема 1.1. Общая характеристика и задачи бухгалтерского учета на предприятиях питания</p>	<p>36</p> <p>10</p> <p>2</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - порядок определения норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов - порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; - порядок составления и оформления калькуляционных карт на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда; - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы, используя Сборник рецептур; - определять нормы вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов; 	<p>Тема 1.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания</p>	<p>8</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - составлять и оформлять калькуляционные карты на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда; - рассчитывать потребность в сырье на производстве и в кондитерском цехе; 			
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения, виды и порядок оформления договора о материальной ответственности; - порядок документального оформления учёта сырья, товаров и тары в кладовых. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять договор о материальной ответственности; - проводить учёт сырья, товаров и тары в кладовых. 	<p>Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании. Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</p>	<p>26</p> <p>6</p>	
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - порядок составления и оформления приходных и расходных документов на производстве. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; - составлять и оформлять приходные и расходные документы на производстве. 	<p>Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</p>	<p>8</p>	
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы оплаты труда; - методику расчета заработной платы различным категориям работников; - учет удержаний из заработной платы работников; - порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять формы оплаты труда; - рассчитывать заработную плату различным категориям работников; - определять сумму удержаний из заработной платы различным категориям работников - рассчитывать обязательные отчисления по отношению к фонду оплаты труда. 	<p>Тема 2.3. Учёт расчётов по оплате труда.</p>	<p>6</p>	

<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок проведения и оформления инвентаризации; - порядок учёта основных средств и предметов материального оснащения; - задачи, виды и требования, предъявляемые к отчетности предприятий общественного питания; - порядок предоставления, проверки и утверждения бухгалтерской отчетности. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы по результатам инвентаризации; - проводить учёт по основным средствам и предметам материального оснащения; - составлять и оформлять формы бухгалтерской отчетности предприятий питания <p>Изучение вариативной части дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции</p> <p>ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2</p>	<p>Тема 2.4. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация Отчетность предприятий общественного питания</p>	<p>6</p>	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
1 теоретическое обучение	12
2 лабораторные занятия	-
3 практические занятия	24
4 Курсовая работа (проект)	-
5 Консультации	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Диф. зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета на предприятиях питания			
Тема 1. Основы теории бухгалтерского учета Тема 1.1. Общая характеристика и задачи бухгалтерского учета на предприятиях питания	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.	2	ОК.01, ОК 02 ОК 03-ОК.5 ОК.10, ОК 11 ПК.1.4, ПК.2.8, ПК 3.7, ПК 4.6., ПК 5.6, ПК 6.1
	2. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы.		
	3. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.		
Тема 1.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	Содержание учебного материала 1. Цена понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования.	2	ОК.01, ОК 02 ОК 03-ОК.5 ОК.10, ОК 11 ПК.1.1, ПК 1.3 ПК.2.3, ПК.2.4 ПК.3.4, ПК.3.5 ПК.4.4, ПК.4.6 ПК.5.2, ПК.6.2
	2. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.		
	3. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.		
	4. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.		
	В том числе :		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>практических занятий:</p> <p>Составление калькуляционных карт на холодные закуски</p> <p>Составление калькуляционных карт на 1 блюда</p> <p>Составление калькуляционных карт на 2 блюда</p> <p>Составление калькуляционных карт на сладкие блюда</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.			
<p>Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.</p> <p>В том числе:</p> <p>практических занятий</p> <p>Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур.</p> <p>Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК.01, ОК 02 ОК 03-ОК.5 ОК.10, ОК 11 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.7.1</p>
<p>Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.</p> <p>В том числе:</p>	<p>2</p>	<p>ОК.1 – ОК.7 ОК 01 – ОК 04 ОК.9 – ОК 11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>практических занятий:</p> <p>Составление и оформление требования и накладной на предприятиях питания.</p> <p>Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)</p> <p>Составление и оформление дневного заборного листа.</p> <p>Составление акта о реализации готовых блюд и изделий.</p> <p>Составление приходных и расходных документов на производстве</p>	6	
<p>Тема 2.3. Учёт расчётов по оплате труда.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки.</p> <p>2. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы.</p> <p>3. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.</p> <p>В том числе:</p> <p>практических занятий</p> <p>Оформление табеля учёта использования рабочего времени.</p> <p>Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок.</p> <p>Расчёт удержаний из заработной платы</p>	2+4	<p>ОК.01, ОК 02 ОК 03-ОК.5 ОК.10, ОК 11 ПК.1.4, ПК.2.8, ПК 3.7, ПК 4.6., ПК 5.6, ПК 6.1 ПК 7.1</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.4. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация Отчетность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1. Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение. Задачи и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Порядок предоставления, проверки и утверждения бухгалтерской отчетности.	2	ОК.1 – ОК.7 ОК.9 – ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1-ПК.7.2
	В том числе:		
	практических занятий:	4	
	1. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	4	
Всего		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинеты:

Бухгалтерского учёта, анализа и статистики, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), книжными шкафами, комплектами законодательных и нормативных документов; комплектами форм, унифицированных первичных бухгалтерских документов; комплектами форм бухгалтерской отчетности; рекомендациями по подготовке к практическим занятиям; заданиями для проведения практических занятий; комплектами тестовых заданий; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; 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, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 31987 — 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»
8. Методические рекомендации о порядке формирования показателей бухгалтерской отчетности организации, утвержденные приказом Министерства финансов Российской Федерации от 28.06.2000 г. № 60. 06.2003).
9. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению, утвержденные приказом Министра финансов Российской Федерации от 31.10.2000 г. № 94н.
10. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности, утв. Приказом Минфина РФ от 29.07.98 № 34н (с изм., утв. Приказом Минфина РФ от 24.03.2000 № 31н).
11. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ) 9/99 «Доходы организации», утв. Приказом Минфина РФ от 06.05.99 № 32н.
12. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ) 10/99 «Расходы организации», утв. Приказом Минфина РФ от 06.05.99 № 33н.
13. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 5/01) «Учет материально-производственных запасов», утв. Приказом Минфина РФ от 09.06.2001 № 44н.

14. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 6/01) «Учет основных средств», утв. Приказом Минфина РФ от 30.03.2001 № 26н.
15. Положение по бухгалтерскому учету (ПБУ 18/02) «Учет расчетов по налогу на прибыль», утв. Приказом Минфина РФ от 19.11.2002 № 114н.

Учебные пособия и учебники

17. Богаченко В.М. Бухгалтерский учет: практикум /В.М. Богаченко В.М., Н.А.Кирилова. -Ростов н\Д: Феникс,2017. -398с-(Среднее профессиональное образование)
18. Болтава А.Л. Учет на предприятиях малого бизнеса [Электронный ресурс]: практикум для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Экономика» (профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит») / А.Л. Болтава. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 126 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78048.html>.
19. Дятлова А.Ф. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Ф. Дятлова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Научный консультант, 2017. — 192 с. — 978-5-9500722-0-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75448.html>
- 20.Шинкарева О.В. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О.В. Шинкарева, Е.Н. Золотова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2018. 105 с. — 978-5-4488-0181-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73749.html>
- 21.Бухгалтерский учет, анализ и аудит [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Тарабарина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Санкт-Петербургский горный университет, 2017. — 369 с. — 978-5-94211-787-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78147.html>

Интернет-ресурсы, сайты:

- <http://www.consultant.ru/about/software/cons/> Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
- <http://www.iprbookshop.ru> Электронно – Библиотечная Система.
- <https://biblio-online.ru/> Электронно – Библиотечная Система
- <http://www.academia-moscow.ru/>Электронно – Библиотечная Система
- <http://www.buhgalteria.ru> Бухгалтерия. Ru Образовательный ресурс по бухгалтерскому учету

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задач, сущности бухгалтерского учёта; - новых законодательных и нормативных документов, используемых на предприятиях общественного питания; - порядка оформления и использования в учёте документации; - основных положений, видов и порядка оформления договора о материальной ответственности; - структуры и назначения Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, - порядка определения норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов; - порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; - порядка составления и оформления калькуляционных карт на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда; - порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе, - порядка документального оформления учёта сырья, товаров и тары в кладовых; - документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий; - порядка составления и оформления приходных и расходных документов на производстве; - порядка проведения и оформления инвентаризации; - форм оплаты труда; - методики расчета заработной платы различным категориям 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных ответов</p>

<p>работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - учета удержаний из заработной платы работников; - порядка обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда; - порядка учёта основных средств и предметов материального оснащения; - задач, видов и требований, предъявляемых к отчетности предприятий общественного питания; - порядка предоставления, проверки и утверждения бухгалтерской отчетности. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и задачи бухгалтерского учёта, - руководствоваться нормативными и законодательными документами, регулирующими порядок организации и документооборота в учёте предприятий общественного питания; - составлять и оформлять договор о материальной ответственности; - составлять и оформлять документы, используя Сборник рецептур; - определять нормы вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов; - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - составлять и оформлять калькуляционные карты на холодные закуски, 1, 2 и сладкие блюда; - рассчитывать потребность в сырье на производстве и в кондитерском цехе; - проводить учёт сырья, товаров и тары в кладовых - оформлять документы на отпуск готовых изделий, 	<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 оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>составлять товарный отчёт за день;</p> <ul style="list-style-type: none">- составлять и оформлять приходные и расходные документы на производстве- оформлять документы по результатам инвентаризации;- определять формы оплаты труда;- рассчитывать заработную плату различным категориям работников;- определять сумму удержаний из заработной платы различным категориям работников- рассчитывать обязательные отчисления по отношению к фонду оплаты труда- проводить учёт по основным средствам и предметам материального оснащения;- составлять и оформлять формы бухгалтерской отчетности предприятий питания		
---	--	--