

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании.  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

## 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	<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 плану-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</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, 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</li> </ul>

	<p>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>выявления ее результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	118
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>106</b>
в том числе	
Практическая подготовка	70
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	70
Консультации	6
Экзамена	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

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 часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<p><b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</li> <li>2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</li> <li>3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</li> <li>4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнеса</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 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></p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 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></p>	6	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
<p><b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</li> <li>2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</li> <li>3. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета</li> <li>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</li> <li>5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</li> </ol> <p><b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b></p> <p><i>Практическое занятие № 1(тп) Работа со Сборником рецептов.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,</li> </ul>	30	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
		22	
		18	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5</p>

	<p>Практическое занятие № 2(тп) - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья обработки овощей</p> <p>Практическое занятие № 3(тп) определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья обработки мяса</p> <p>Практическое занятие № 4(тп) определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья обработки рыбы</p> <p>Практическое занятие № 5(тп) определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья обработки морепродуктов</p> <p>Практическое занятие № 6(тп) определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья обработки птицы</p> <p>Практическое занятие № 7(тп) расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства из овощей</p> <p>Практическое занятие № 8(тп) расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства из мяса и птицы</p> <p>Практическое занятие № 9(тп) расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства рыбы и морепродуктов</p> <p>2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день</p> <p>3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</p> <p>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</p> <p>Оформление калькуляционных карточек.</p>	<p>3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
<p><b>Тема 3.</b> <b>Материальная ответственность.</b> <b>Инвентаризация</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p> <p>3. Тематика практических занятий(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 10(тп) Составление договора материальной ответственности.</p> <p>Практическое занятие № 11(тп) Изучение порядка оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей</p> <p>Практическое занятие № 12(тп) Составление отчетности материально-</p>	<p>2 2 20</p> <p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p> <p>16 4 6 6</p>

	<p><i>ответственных лиц</i></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст. [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a></p>		
<p><b>Тема 4.</b> <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпусков из кладовой</p>	12	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
<p><b>Тема 5.</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (практическая подготовка)</b></p> <p><i>Практическое занятие № 13(пп) Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания,</i></p> <p><i>Практическое занятие № 14(пп) составление товарного отчета за день.</i></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Организация учета на производстве. Состав товароборота общественного питания</p> <p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпусков готовой продукции</p>	8 4 4 20	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p> <p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5</p>



<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p>	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ (практическая подготовка)</p>	<p>14</p>	<p>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</p>
	<p>Практическое занятие № 15 (тп) Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве Составление наряд-заказа на кондитерскую продукцию. Практическое занятие № 16 (тп) Составление план-меню Практическое занятие № 17 (тп) Составление заявок на сырье согласно план-меню Практическое занятие № 18 (тп) Заборный лист. Отпуск продукции в торговую сеть</p>	<p>4 4 4 4 2</p>	
<p>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>18</p>	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10</p>
	<p>1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам</p>	<p>18</p>	
	<p>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</p>		
	<p>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</p>		
	<p>4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ практическая подготовка)</b></p>	<p>10</p>	
	<p>5. Практическое занятие № 19 (тп) Изучение учета кассовых операций и порядок их ведения.</p>	<p>4</p>	
	<p>6. Практическое занятие № 20 (тп) Изучение порядка работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.</p>	<p>4</p>	
	<p>7.</p>	<p>4</p>	
	<p>8. Практическое занятие № 21 (тп) Изучение документального оформления поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p>	<p>2</p>	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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.</p> <p><b>Источники информации</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></li> <li>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a></li> <li>3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoy_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoy_torgovli/</a></li> </ol>	-
<b>Всего:</b>		
<b>Консультации</b>		<b>106</b>
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>6</b>
		<b>118</b>

### 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. 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

##### 3.2.2. Печатные издания:

1. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, учебное пособие, ИЦ Академия, 2010г
2. Г.А.Николаева, Бухгалтерский учет в общественном питании, учебно-практическое пособие, Приор-Издат, 2006г
3. Т.И.Перетятко, Основы калькуляционного учета в общественном питании, учебно-практическое пособие, Москва, 2005г
4. В.И.Подольский, Бухгалтерский учет в общественном питании, учебник, ИЦ Академия, 2004г

##### 3.2.2 Электронные учебники:

1. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие / В.Г. Широбоков. — Москва : КноРус, 2016. <https://www.book.ru/book/920741>
2. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебное пособие / Н.П. Любушин, под ред. — Москва : КноРус, 2017 <https://www.book.ru/book/922216>
3. Бюджетный учет и отчетность, учебное пособие для СПО, Коренкова С.И., Год: 2018 / Гриф УМО СПО.  
<https://biblio-online.ru/book/byudzhetnyy-uchet-i-otchetnost-412362>

#### 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 доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</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> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС 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>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>