ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебная дисциплина: ОП.05.Основы калькуляции и учета

Специальность: 43.01.09 «Повар, кондитер»

2021 г.

Одобрена

ПЦК

«Социально- экономических дисциплин и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В Самотканова

Протокол № 1

от «31» 08 2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и программой учебной дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета», рекомендованной Советом МОиН Челябинской области по ОПОП НПО и СПО.

Методист

«31» 08 2021 г.

Зам. директора по УПР

«31» 08 2021 г.

Подписано цифровой подписью:
Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.23 22:18:49 +05'00'

Организация разработчик ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель

(подпись) (ФИО) (занимаемая должность, место работы)

СОГЛАСОВАНО _____

МП, подпись ФИО должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Основы калькуляции и учета

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09Повар, кондитерв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходны ематериалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со-Усов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Основы калькуляции и учета» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1.Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-Тельно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном Языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-Ное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-Димого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-Странномязыке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопас-ной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных; упаковки,складированиянеиспользованныхпродуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборывсо ответствиисинструкциямиирегламентами; оцениватьналичие,проверятьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение всоответствиис инструкциямиирегламентами, стандартамичистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковы-вать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	**Объемчасов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	62
Самостоятельная работа	**6**
В том числе в форме практической подготовки	**50**
Объем образовательной программы	**62**
В том числе:	
Теоретическое обучение	38
Лабораторные занятия (если предусмотрено)	18
Практические занятия (если предусмотрено)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Контрольная работа	*
Промежуточная аттестацияпроводитсявформе зачета	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-Тельнокразличнымконтекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-ми,руководством,клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном Языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан-Ное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-Тивно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-Димогоуровняфизическойподготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-Странномязыке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материа-лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз-нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отвароврaзнообразногоассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализациисуповразнообразногоассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со-Усовразнообразногоассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаронныхизделийразнообразногоассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб-ноговодного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержаниеучебногоматериала**	**8**	
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
	1.Видыучетаворганизациипитания,требования,предъявляемыек учету, задачибухгалтерскогоучета,предметиметодбухгалтерскогоучета,элементыбухгалтерского учета		**ПК1.2 -1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	2.Особенности,принципыиформыорганизациибухгалтерскогоучетавобщественном питании.Основныенаправлениясовершенствования,учетаиконтроляотчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов ***4.*** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета напредприятииресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона"Обухгалтерскомучете"от06.12.2011N402-ФЗ(действующаяредакция, 2016) **Источники информации** Федеральныйзакон"Обухгалтерскомучете"от06.12.2011N402-ФЗ(действующаяредакция,2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	**2**	
Тема2. Ценообразование вобщественном пи-тании	**Содержаниеучебногоматериала**	**16**	
	В том числе в форме практической подготовки	**12**	
	1.Понятиецены,ееэлементы,видыцен.Ценоваяполитикаорганизацийпитания		**ПК1.2 -1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5**
	2.Понятиекалькуляцииипорядокопределениярозничныхценнапродукциюиполуфабрикатысобственногопроизводства		
	3.Товарооборотпредприятийпитания,еговидыиметодырасчета		
	4.План-меню,егоназначение,виды,порядоксоставления		

	5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерскихибулочных изделийкакосновныенормативныедокументыдляопределения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерскихизделий		**ОК1-5,9,10**
	Тематика практических занятий	**6**	
	1.Работа со Сборником рецептур,: - Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - Определение процентной доли потерь епри различных видах обработки сырья	**2**	**ПК1.2 -1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	2.Составлениеплана-меню.Расчетплановоготоварооборотанадень	**2**	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	**2**	
Тема 3.Материальная от-ветственность. Инвентаризация	**Содержаниеучебногоматериала**	**8**	
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
	1.Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор ополнойиндивидуальнойматериальнойответственности,порядокоформлениязиучетадоверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		**ПК1.2 -1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	2.Контрользатоварнымизапасами.Понятиеизадачипроведенияинвентаризации,по-Рядокеепроведенияидокументальноеоформление		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержаниедомашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудовогодоговора) 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" **Источникиинформации** 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы РоссийскойФедерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об ут-верждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обя-зательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	**2**	

Тема4. Учет сырья, про-дуктов итарыв кладовых организа-цийпитания	**Содержаниеучебногоматериала**	8	
	В том числе в форме практической подготовки	6	
	1.Задачииправилаорганизации учетавкладовыхпредприятийобщественногопитания. Источникипоступленияпродуктовитарынапредприятиепитания,документальное оформлениепоступлениясырьяитоваровотпоставщиков		**ПК1.2-1.5 2.2-2.5**
	2.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарнойкниги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпускапродуктовиз кладовой		**3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**2**	**ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет задень.	**2**	
Тема5. Учет продуктов напроизводстве, отпуска и реализациипродукции и това-ров предприятиямиобщественного питания	**Содержаниеучебногоматериала**	**12**	**ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10**
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
	1.Организацияучетанапроизводстве.Составтоварооборотаобщественногопитания		
	2.Документальноеоформлениепоступлениясырьянапроизводство.Документальное оформлениеи учетреализацииотпуска готовойпродукции		
	3.Отчетностьореализацииотпускеизделийкухни.Отчетодвиженииипродуктовитарынапроизводстве.Особенности учетасырьяиготовыхизделийвкондитерскомцехе		
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**4**	**ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	Практическиезанятия5-6.Оформлениедокументовпервичнойотчетностипоучетусырья,готовойиреализованнойпродукцииполуфабрикатовнапроизводстве.	**4**	
Тема6. Учетденежныхсредств, расчетныхи кредитных операций	**Содержаниеучебногоматериала**	**8**	**ПК1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5,9,10**
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
	1.Правилаторговли.Видыоплатыпоплатежам		
	2.Правилаипорядокрасчетовспотребителямиприоплатеналичнымиденьгамииприбезналичнойформеоплаты.Правилаповедения,степеньответственностизаправильНостьрасчетовспотребителями		

	3.Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовыхмашинах,правилаосуществлениякассовыхопераций.Документальное Оформлениепоступленияналичных денегвкассуиквыдаче		
	4.Порядокведениякассовойкнигииотчетностькассира		
	Самостоятельнаяработаобучающихся 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 Федерациот 19 января 1998 года№55. **Источникиинформации** 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителейhttp://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежныхрасчетовснаселением"(утв.МинфиномРФ30.08.1993N104)http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) УтвержденыПостановлениемПравительстваРоссийскойФедерациот19января1998года№55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/	**2**	
Зачет		**2**	
Всего:		**62**	
В том числе в форме практической подготовки		**50**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (почислуобучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствамиаудиовизуализации, мультимедийнымпроектором; наглядныминособиями (натуральнымиобразцамипродуктов, муляжами, плакатами, DVDфильмами, мультимедийнымипособиями).

4.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: РидГрупп,2016.–256с.– (ЗаконодательствоРоссииискомментариямикизменениями).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы РоссийскойФедерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер.закон:принятГос.Думой16июля1998г.:посостояниюна1янв.2016г.].– М.: ЭЛИТ,2016.– 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услугиобщественного питания. Термины иопределения.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.

5. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.

6. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.-III, 12с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы напродукциюобщественногопитания.Общиетребованиякоформлению,построениюисодержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырьяипищевыхпродуктовприпроизводствепродукциюобщественногопитания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,реализуемая населению.Общиетехнические условия"

10. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания.-М.: «Дом Славянской книги», 2017.-576с.

11. 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.

12. ПотаповаИ.И.Калькуляцияиучет:учеб.дляучащихсяучрежденийнач.проф.обра-зования

/И.И.Потапова.М.:Образовательно-издательский центр «Академия»;ОАО «Московскиеучебники», 2013.-176с.

13. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

14. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

15. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

16. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующаяредакция,2016)http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. ЗаконРФот07.02.1992N2300-1(ред.от03.07.2016)"Озащитеправпотребите-лей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. "Типовыеправилаэксплуатацииконтрольно-кассовыхмашинприосуществлениидене жных 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 Методическихуказанийпоинвентаризацииимуществаифинансовыхобяза-тельств "http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

5. Правилапродажи отдельных видов товаров(текст по состоянию на 18.01.2016 г.)Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января1998года№55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) УтвержденыПостановлениемПравительстваРоссийскойФедерацииот19января1998года№ 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

7. http://economy.gov.ru

8. http://www.consultant.ru

9. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Быстров С.А.Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/БыстровС.А. – М.: Форум, 2011.-464с.

2. Ефимова О.П.Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. -348с

3. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговаякорпорация«Дашков иК0»,2007.– 232 с.

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

– использовать определенный объем времени;
– обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
– вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
– создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся;
– способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
– предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
– проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
– проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
– при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
– при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерииоценки**	**Методыоценки**
- видыучета,требования,предъявляемыекучету; - задачибухгалтерскогоучета; -предметиметодбухгалтерскогоучета; -элементыбухгалтерскогоучета; -принципы и формы организации бухгалтерскогоучета - особенностиорганизациибухгалтерского учетавобщественномпитании; - основные направления совершенствования,учета и контроля отчетности на современномэтапе; - формы документов, применяемых в организацияхпитания,ихклассификацию; - требования, предъявляемые к содержанию иоформлениюдокументов; - права, обязанности и ответственность главногобухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции ипорядок определениярозничных цен на продукцию собственногопроизводства; - Понятие товарооборота предприятий питания,еговиды иметодырасчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды,порядок составления; -правила документального оформлениядвиженияматериальныхценностей; - источникипоступленияпродуктовитары; -правилаоприходованиятоваровитарыматериально-ответственными лицами,реализованныхиотпущенныхтоваров; -методику осуществления контроля за товарнымизапасами; -понятие и виды товарных потерь, методикуихсписания; -методику проведения инвентаризации и выявленияеерезультатов; - понятие материальной ответственности, еедокументальное оформление, отчетность ма-териально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую про-	Полнотаответов,точность формулировок, неменее 75% правильныхответов. Не менее 75%правильных от-ветов. Актуальностьтемы, адекват-ность результа-тов поставлен-ным целям,полнота ответов,точность форму-лировок, адекват-ность применениянрофессиональнойтерминологии	**Текущий контрольприпровдении:** - письменного/устногоопроса; -тестирования; - оценкирезультатовв неаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК ввиде: -письменных/устныхответов, -тестирования.

дукциюнаденьпринятияплатежей;		
- правилаторговли; - видыоплатыпоплатежам; - видыиправилаосуществлениякассовыхо пераций; - правила и порядок расчетов с потребителямипри оплате наличными деньгами иприбезналичнойформеоплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности ивести учет сырья, готовой иреализованной продукции и полуфабрикатовнапроизводстве, -оформлятьдокументы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тарыв кладовойорганизациипитания; -составлятьтоварныйотчетзадень; -определятьпроцентную долю потерь напроизводстве при различных видах обработ-кисырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,технологическимии технико - технологиче-скимикартами; - рассчитыватьценынаготовуюпродукциюипол уфабрикаты собственного производства,оформлятькалькуляционныека рточки; -участвовать в проведении инвентаризации вкладовойи напроизводстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизацииприрасчетахспотребителями; -приниматьоплатуналичнымиденьгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлятьотчетыпоплатежам	Правильность,полнота выполне-ния заданий, точность формулировок, точностьрасчетов, соот-ветствие требо-ваниям - Адекватность,оптимальностьвыбора способовдействий, мето-дов, техник, последовательностей действий ит.д. -Точность расчетов - СоответствиетребованиямНДит.д.	**Текущийконтроль:** - защита отчетовпо практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий длявнеаудиторной (самостоятельной)работы:презентаций - экспертная оценкадемонстрируемыхумений, выполняе-мых действий в процессепрактических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценкавыполнения практи-ческих заданий назачете/экзамене