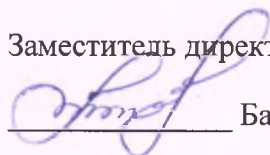


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Согласовано

Заместитель директора по УПР



Баглай Л.Г.

«30» 08 2024г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ "АМТ»



Сысенко А.М.

«30» 08 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

43.01.09 Повар, кондитер

2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 « Основы калькуляции и учета»** разработана на основе – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. Изменений, которые вносятся в государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования. Приказ Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024г, зарегистрированный Министерством юстиции рег.№ 79088 от 09.08.2024 г.

**Организация-разработчик: ГПОУ
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Разработчики:

1. Калмыкова И.С., методист, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «АМТ»

Рецензенты:

1. Шилина О.А., преподаватель высшей категории ГБПОУ ТТК«имени А.Г. Стаханова».

2. Петунина Т.Н. , преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «АМТ»

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
методической (цикловой) комиссией

протокол № 11 от «30» июня 2025г.

Председатель М(Ц)К _____ Петунина Т.Н.

Рабочая программа переутверждена на 20__ / 20 учебный год Протокол № _____ заседания М(Ц)К от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. __)

Председатель М(Ц)К _____

Рабочая программа переутверждена на 20__ / 20 учебный год Протокол № _____ заседания М(Ц)К от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение, стр. __)

Председатель М (Ц)К _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке на базе основного общего образования (ООО), среднего общего образования (СОО) и в профессиональной подготовке по профессии повар.

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 ЛР12, ЛР13, ЛР14, ЛР15	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за

	инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса.

ЛР.6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях.

ЛР.7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР.8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства

ЛР.9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР.10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР.11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР. 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки в поварском и кондитерском деле

ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды

ЛР.15. Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда

ЛР.16. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию профессиональной и общественной деятельности,

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	71
Самостоятельная работа ¹	-
Объем образовательной программы	71
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
Самостоятельная работа	4
консультаций	5
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 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
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	12	
	1-2.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 1 ЛР 12,13,14,15
	3-4.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	5-6.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	
	7-8.Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	
	9-10.Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2	
	11-12.Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	12	
	13-14..Понятие цены, ее элементы, виды цен.	2	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
	15-16..Ценовая политика организаций питания	2	
	17-18..Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	19-20.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	

	21-22..План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	ЛР 12,13,14,15
	23-24..Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	
	Тематика практических занятий	14	
	. Работа со Сборником рецептур,:	2	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 ЛР 12,13,14,15
	25.-26.№1-2.Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления собственного производства,		
	27-28.№3-4.Определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	
	29-30.№5-6. Составление плана-меню.	2	
	31-32.№7-8.Расчет планового товарооборота на день	2	
	33-34.№9-10. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	2	
	35-36.№11-12.Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2	
	37-38.№13-14.Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3.	Содержание учебного материала	8	
Материальная ответственность. Инвентаризация	39-40.Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	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 ЛР 12,13,14,15
	41-42.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2	
	43-44.Отчетность материально-ответственных лиц	2	
	42-46.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	3	
	47.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	1	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1- ЛР 12,13,14,15, 9, 10
	48.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	1	
	49. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	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 ЛР 12,13,14,15
	Практические занятия 50-51.№15-16. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и кладовой организации питания,	2	
	52.№17. Составление товарного отчет за день.	1	
	53.№18 Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни	1	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 ЛР 12,13,14,15
	54.Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1	
	55.Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	56.Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	
	57.Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1	
	58. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	

питания	Тематика практических занятий и лабораторных работ		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 ЛР 12,13,14,15
	Практические занятия 59.№19. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	11	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 ЛР 12,13,14,15
	60..Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	
	61-62.Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	2	
	63-64.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	
	65-66.Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2	
	67-68. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	69.Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 70.№12. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	1	
71.Дифференцированный зачет		1	
Всего:		71	

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).

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. Печатные издания:

- 1 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений СПО / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2021
- 2 Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учеб. для учреждений СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюкова, А.В. Колесова. – М.: Академия, 2020

«Академия», 2015. – 336 с.

- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учрежде- ний нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно- издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

3.3. Электронные издания:

1. О бухгалтерском учете и финансовой отчетности [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики» № 14-ІНС от 27.02.2015года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020 г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-buh-i-fin-uchete/>.
2. Трудовой кодекс Донецкой Народной Республики <https://pravodnr.ru/lawdnr/kzot-dnr/>
3. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон До- нецкой Народной Республики № 53- ІНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.
4. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
5. Постановление Правительства Донецкой Народной Республики №39-10 от 05.12.2019 г. | Об утверждении
6. Правил торгового обслуживания. 289 \ <https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdanii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya-opublikovano-19-12-2019-g/>. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89)
7. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические усло- вия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 12 с.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологи- ческие документы на продукцию общественного питания. Общие требова- ния к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2013. – 12 с.

11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
12. ГОСТ Р 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.

3.4. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2017. – 390 с. – Режим доступа : <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59C3546#page/1>.
2. Основы права [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. Ред. А. А. Вологодина. – Москва : Издательство Юрайт, 2017. – 409 с. – Режим доступа : https://www.biblio-online.ru/viewer/osnovy-prava-413585?share_image_id=#page/1.
3. Куликова, О. А. Бухгалтерский учет в общественном питании [Текст] : учебное пособие / О. А. Куликова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. – 344 с.
4. Потапова, И. И. Калькуляция и учет [Текст] : учебное пособие для НПО / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2008. – 160 с.
5. Шестакова, Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие / Т. И. Шестакова. – 3-е изд., доп. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 384 с.
<https://dnronline.su/download/postanovlenie-pravitelstva-dnr-39-10-ot-05-12-2019-g-ob-utverzhdenii-pravil-torgovogo-obslyzhvaniya-opublikovano-19-12-2019-g/>
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89)
7. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 12 с.

Интернет-ресурсы

- 1 Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
- 4 Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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	- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

		-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую	Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива Психологию личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на

	профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Качественно выполняет профессиональную деятельность	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе выполнения практических заданий
ОК 2. Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умеет формулировать цель и задачи предстоящей профессиональной деятельности; Умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; Умеет планировать и организовывать предстоящую деятельность.	- экспертная оценка практической работы (направлена на оценку сформированных компетенций, проявленных в ходе практической работы)
ОК 3. Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несут ответственность за результаты своей работы.	Принимает решения в соответствии с ситуацией. Осознает ответственность за принятое решение.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка инструкционно-технологических карт
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владеет элементарной компьютерной грамотностью	Экспертная оценка отчета по практической работе с использованием ПО

ЛР.12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	Имеет осмысление необходимости сохранения семейных ценностей и бережного отношения к ним, осознание значимости семьи как основы общества.	Экспертное наблюдение
ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки в профессиональном направлении	Активно применяет полученные знания на практике, умеет планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертное наблюдение
ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды	Старается соответствовать ожиданиям работодателей. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ЛР.15.Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение
ЛР.16. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию профессиональной и общественной деятельности,	Готов повышать квалификацию, совершенствовать профессиональные знания, умений и навыки, рост мастерства по имеющейся профессии.	Экспертное наблюдение