

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 24
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н, Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н, с целью учета особенностей стандартов WorldSkills.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Игнатова Ольга Александровна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Основы калькуляции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– разрабатывать меню/ассортимента и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции (ПС П, К);– создавать меню для различных ситуаций и случаев (WSSS Поварское дело);– изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (ПС П);– составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия, продукцию кондитерского и шоколадного производства (ПС П, К);– рассчитать правильные количества продуктов (WSSS Поварское дело).	<ul style="list-style-type: none">– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий, в кондитерском производстве (ПС П, К);– правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, в производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС П, К);– сезонную доступность и стоимость продукта, рыночные цены на ингредиенты и соотношение цены и качества (WSSS Поварское дело);– факторы, влияющие на цену меню (WSSS Поварское дело);– баланс в компиляции меню (WSSS Поварское дело);– методы расчета отпускной цены на основе стоимости ингредиентов (WSSS Поварское дело);

1.3. Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к rea-

лизации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов			
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки		Самостоятельная работа
			ТЗ	ПЗ	
ОП.16 Основы калькуляции	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н, «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н, с целью учета особенностей стандартов WorldSkills	72	34	34	4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (контрольная работа, 2 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Основы калькуляции

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 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 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
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09, 10 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
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	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		
	Практические занятия	16	ОК 01-07, 09, 10 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
	Практическое занятие 1. Составление ТК. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	4	

	Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4	
	Практическое занятие 3. Составление КК. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	4	
	Практическое занятие 4. Составление КК. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Калькуляция и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 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
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 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
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Практические занятия	12	ОК 01-07, 09, 10 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
	Практические занятия 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	6	
	Практическое занятие 6. Составление товарного отчета за день.	6	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		

реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	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		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Практические занятия	4	ОК 01-07, 09, 10
	Практические занятия 7. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	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
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		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
	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		
	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		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Программа учебной дисциплины предполагается реализуется в учебном кабинете «Технологии кулинарного производства».

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- контрольно-оценочные материалы
- учебные пособия;
- таблицы; бланки нормативных документов; калькуляторы;
- методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. 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.
2. Потапова И.И. Основы калькуляция и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. -176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» Режим доступа:
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. Режим доступа: <https://rags.ru/>
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. Режим доступа: <https://rags.ru/>
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. Режим доступа: <https://rags.ru/>
8. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <https://rags.ru/>
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <https://rags.ru/>
10. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" Режим доступа: <https://rags.ru/>
11. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

12. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

13. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

14. Учет в общественном питании: вопросы и ответы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://buh.ru/articles/documents/13351/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ответ- 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>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 - контрольная работа <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Предусмотренная форма контрольной работы</p>

<p>ственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями 		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям нормативных документов и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Предусмотренная форма контрольной работы</p>

-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; – принимать и оформлять платежи за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; – принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- предлагает и применяет способы решения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обосновывает способы сбора, обработки и анализа данных; - выполняет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- анализирует собственную деятельность и планирует профессиональное и личностное развитие	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- координирует действия с другими участниками общения, контролирует своё поведение, умеет корректно общаться с клиентами, коллегами и руководством	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявляет компетенции при устной и письменной коммуникации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традици-	- демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, толерантность в процессе трудовой деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-

онных общечеловеческих ценностей.		№2
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет возможности сохранения окружающей среды, ресурсосбережения; - демонстрирует способность адекватно действовать в ЧС 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий; - анализирует и применяет полученные данные в профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует способности правильного и эффективного использования профессиональной документации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-№7, самостоятельной работы №1-№2
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- обрабатывает, осуществляет подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполняет приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- выполняет приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и конди-

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 2.8. Осуществлять приго-	- выполняет приготовление и	Наблюдение и оценка резуль-

товление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	татов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформ-	- выполняет приготовление и творческое оформление и под-	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

ление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	готовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполняет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. к реализации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализа-	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации мучных	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации

ции мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	кондитерских изделий	по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело