

Приложение 6.19 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол №2 от 15.11.2022
Председатель МК Жердева И.В./

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
"ТТ им. О.В. Терёшкина"
Ж.А. Бушель

Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.



Согласовано:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова/
"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.03 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по программе подготовки
специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Дизайн, рисование и лепка в профессии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., № 1565 и ПООП, зарегистрированный в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования Российской Федерации (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 38), стандартами Ворлдскиллс России по компетенции «Поварское дело».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

РАЗРАБОТЧИК: Жердева Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4	стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.03 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ.03. Основы калькуляции и учета» может применяться в профессиональном обучении.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): учебная дисциплина включает часы вариативной части, общепрофессиональный учебный цикл. Программа учебной дисциплины введена (за счет вариативной части) в количестве 166 часов, цель которых получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.3. Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- работать на микрокалькуляторах, осуществлять расчёты и процентные вычисления;
- пользоваться сборниками рецептов блюд кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количества сырья по нормативам, цену продажи блюда, кондитерского изделия;
- осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания;
- классификацию бухгалтерских документов, и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- принципы работы на микрокалькуляторах;
- правила пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;
- принципы ценообразования и калькуляции в общественном питании;
- виды материальной ответственности на производстве, её документальное оформление;
- источники поступления продуктов и тары на предприятия питания;
- правила учёта сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок проведения инвентаризации на предприятиях питания;
- порядок учёта денежных средств на предприятиях питания;
- порядок учёта труда и его оплаты;
- порядок учёта основных средств и предметов материально - технического оснащения;
- классификацию издержек обращения, их характеристику;
- порядок определения суммы прибыли, её распределения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная нагрузка- 166 часов
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа;
практические занятия 90 часов;
Промежуточная аттестация (экзамен) - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной деятельности	Объём
Максимальная учебная нагрузка	166
Обязательная аудиторная нагрузка	70
Практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена(по билетам)	6

2.2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3 Приготовление,	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных

оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование 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 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ.03 Основы калькуляции и учёта.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.	16	2
Тема 1.1. Хозяйственный учёт на предприятиях питания	Содержание учебного материала (Урок 1-4)		
	Характеристика хозяйственного учёта. Основные направления совершенствования учёта и контроля отчётности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта.	4	
	Практические занятия (урок 5-6) : Составление опорного конспекта по заданию преподавателя.	2	
Тема 1.2. Документы предприятий питания, требования к ним	Содержание учебного материала (Урок 7-10)		
	Понятие о документах учёта. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Правила оформления документов.	4	
	Практические занятия (Урок 11-16) Подготовка документов по заданию преподавателя. Заполнение бланков документов , работа с бланками, используемыми на предприятиях питания.	6	
Раздел 2.	Автоматизация расчётов	22	2

Тема 2.1. История развития средств вычисления	Содержание учебного материала (Урок 17- 20)		
	Классификация микрокалькуляторов, их устройство и технико- эксплуатационные характеристики. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе.	4	
	Практические занятия (Урок 21- 24) : работа на микрокалькуляторе (решение задач)	4	
Тема 2.2 Арифметические операции	Содержание учебного материала (Урок 25-32)		
	Порядок работы на микрокалькуляторе. Виды процентных вычислений. Решение задач на проценты.	8	
	Практические занятия (Урок 33-38): Выполнение практических действий на микрокалькуляторе Решение задач на микрокалькуляторе.	6	
Раздел 3	Ценообразование в общественном питании	44	3
Тема 3.1 Цены, виды цен.	Содержание учебного материала (Урок 39-50)		
	Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий. Расчёт необходимого количества продуктов.	12	
	Практические занятия (Урок 51- 66) Правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, составление плана- меню.	16	
	Практическая работа(Урок 67-82) : Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	16	
Раздел 4.	Учёт продуктов на предприятиях питания , отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	10	3
Тема 4.1. Учёт продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала (Урок 83-90)		
	Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Учёт продуктов на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска сырья и учёт реализации отпуска готовой продукции. Отчёт о движении продуктов и тары. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	8	
Тема 4.2. Учёт в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.	Содержание учебного материала (Урок 91-92)		
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети .Формы отчётности материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	2	
Раздел 5	Учёт труда и его оплаты	8	2

Тема 5.1.	Содержание учебного материала (Урок 93- 96)	4	
	Документация по учёту рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	Практические занятия (Урок 97- 100) : Составление табеля рабочего времени	4	
Раздел 6	Калькуляция блюд на предприятиях питания	42	3
Тема 6.1 Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.	Содержание учебного материала (Урок 101-106)		
	Способы расчёта продажной цены на блюда, мучные кондитерские изделия. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	6	
	Практические занятия (Урок 107-122): Расчёт сырья для холодных блюд, первых, вторых, Соусов, гарниров, мучных кондитерских изделий.	16	
	Практические занятия (Урок 123-138) : Определение продажной цены на блюда и кондитерские изделия	16	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала (Урок 139-142)		
Материальная ответственность	Материальная ответственность на предприятиях питания. Виды материальной ответственности.	4	
	Практические занятия (Урок143-144): Оформление договоров о материальной ответственности	2	
Раздел 7	Источники снабжения предприятий питания	10	2
Тема 7.1 Поступление продуктов на предприятия питания	Содержание учебного материала (Урок 145-148)		
	Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания . Документальное оформление отпуска продуктов.	4	
	Практические занятия(Урок 149-150): Знакомство с сопроводительными документами.	2	
Тема 7.2. Учёт тары	Содержание учебного материала (Урок 151-154)		
	Учёт тары на предприятиях питания. Товарные потери	4	
Раздел 8	Учёт основных средств (Урок 155-160)	6	2
Тема 8.1.	Задачи учёта основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств.	6	
	Экзамен (по билетам)	6	
Всего:		166	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный ; 2 – репродуктивный ; 3 - продуктивный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому оснащению, реализация программы дисциплины.

Кабинет: «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудования учебного кабинета:

- учебные столы, стулья, по количеству обучающихся;
- доска классная;
- шкаф для бланков документов, учебников, калькуляторов;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия;
- бланки сопроводительных документов;
- бланки отчётных документов;
- сборники рецептов блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий;
- технологические, калькуляционные карты;

Технические средства обучения:

- микрокалькуляторы;
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, локальная сеть с выходом в интернет
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Муфтахутдинова Н.М., Богданова Л.М.

Основа калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания: учебники для НПО.

М.: Высшие школы, -128с.;

Потапова И.И. Калькуляция и учёт:

Учебн: учебные пособия для начала профессионального образования

–М.: Издательский центр “Академия”, 2019. -160с. ISBN5-7695-2868-0.

Дополнительные источники:

Журналы “Питание и Общество”. 2019-2018г

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru

2. [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

3. [http://food.passion.ru.](http://food.passion.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений- демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирование, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий. Обучение по учебной дисциплине завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты, освоенные умения, усвоенные знания	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1. Тема 1.1.-1.2.	ОК 1 –ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 Умения: - разбираться в приходных, расходных и отчётных документах предприятия общественного питания; - осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве	- заполнение образцов документов приходных, расходных и отчётных; - составление отчёта о движении продуктов на производстве	Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: Заполнение бланков документов работа с бланками, используемыми на предприятиях питания.
Раздел 2. Тема 2.1.-2.2.	- работать на микрокалькуляторе; - осуществлять расчёты и процентные вычисления	- работа на микрокалькуляторе; - калькуляция блюд, кондитерских изделий	Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: выполнение практических действий на микрокалькуляторе
Раздел 3. Тема 3.1.-3.2.	- рассчитывать количество сырья по нормативам; - определить продажную цену блюда, кондитерского изделия	- расчёт количества сырья по нормативам; - калькуляция блюд, кондитерских изделий	Оценка выполнения практического занятия: правила работы со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление плана-меню. Практические занятия: Расчёт сырья для холодных блюд, первых, вторых, Соусов, гарниров, мучных кондитерских изделий.

<p>Раздел 4. Тема 4.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлять договор о материальной ответственности; - вести документально учёт продуктов на предприятии общественного питания; - вести учёт тары; - составлять акт о товарных потерях 	<ul style="list-style-type: none"> - составление договора о материальной ответственности; - документальное оформление учёта продуктов на производстве; - оформление документов по учёту тары; - составление акта о товарных потерях 	<p>Оценка выполнения практического занятия: оформление договоров о материальной ответственности</p>
<p>Раздел 5. Тема 5.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять документальное оформление поступление сырья на производстве и учёт реализации готовой продукции; - составлять отчёт о движении продуктов на производстве; - осуществлять списание соли и специй на производстве; - проводить инвентаризацию сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве 	<ul style="list-style-type: none"> - оформление документа поступления сырья на производство и учёт реализации готовой продукции; - составление отчёта о движении продуктов на производстве; - оформление акта о списании специй и соли; - проведение инвентаризации на производстве 	<p>Оценка выполнения практического занятия: Составление отчёта о движении продуктов на производстве. Заполнение инвентаризационных ведомостей.</p>
<p>Раздел 6. Тема 6.1.-6.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в правилах учёта денежных средств, расчётных операций; - разбираться в правилах учёта классовой операции, инвентаризации денежных средств и ценных бумаг 	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками правил учёта денежных средств, расчётных операций; - владение навыками правил учёта кассовых операций и проведения инвентаризации денежных средств и ценных бумаг 	<p>Оценка выполнения практической работы</p>

<p>Раздел 7 Тема 7.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в документации по учёту рабочего времени и выработки; - разбираться в порядке оплаты труда работникам предприятия общественного питания и документ оформлении выплаты заработной платы 	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками правилам оформления документа по учёту рабочего времени и выработки; - владение правилами оплаты труда работникам предприятия общественного питания и документального оформления выплаты заработной платы. 	<p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>Раздел 8 Тема 8.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в классификации и оценке основных средств; - разбираться в особенностях инвентаризации основных средств 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками документального оформления поступления и выбытия основных средств 	

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания; - классификация бухгалтерских документов и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - принцип работы на микрокалькуляторах; - правила пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий; - принципы ценообразования в общественном питании; - виды материальной ответственности, её документальное оформление; - источники поступления продуктов и тары на предприятия общественного питания; - порядок проведения инвентаризации на предприятии общественного питания; - порядок учёта денежных 	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование применения документации по учёту сырья, п/ф, готовой продукции и тары на предприятии общественного питания; - изложение инструкции по работе на микрокалькуляторе. - изложение правил пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий; - определение продажной цены на блюда, мучных кондитерских изделий; - изложение основ порядка учёта основных средств и предметов материально-технических оснащений, издержек обращения, определение суммы прибыли и её распределения 	<p>Практические занятия</p>
--	---	---	-----------------------------

	<p>средств на предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок учёта труда и его оплаты; - порядок учёта основных средств и предметов материально-технического оснащения на предприятиях общественного питания; - классификация издержек обращения, их характеристики; - порядок определения суммы прибыли, её распределения 		<p>Экзамен(устный)</p>
--	--	--	-------------------------

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний учащихся при изучении данной дисциплины.

Критерии оценки устного экзамена:

« 5 » - полное, системное изложение материала;

- свободное оперирование специальными терминами, умение пользоваться специальной, дополнительной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах ;
- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

« 4 » - полное, системное изложение материала;

- умение оперировать специальными терминами, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах;
- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или помощи преподавателя;

« 3 » - неполное изложение материала, недостаточное оперирование специальными терминами;

- работа с дополнительной, специальной, справочной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий при помощи преподавателя, нерациональный подход к решению производственных задач;
- допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые при помощи преподавателя, познавательный интерес проявляется слабо;

« 2 » - неполное, бессистемное изложение материала, неумение оперировать специальными терминами;

- неумение решать производственные задачи, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий;
- допускаются существенные ошибки, познавательный интерес отсутствует.

Критерии оценки к промежуточной аттестации (по карточкам –задания):

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023