

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

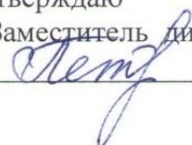
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методической  
комиссии агротехнологических  
дисциплин  
от «28» августа 2023 г.

Председатель МК  
 Л.В.Турышева

Утверждаю  
Заместитель директора  
 Л.И. Петрова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года №747, примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер № 33) приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.20), Профессионального стандарта по профессии «Повар» от 9.03.2022 г. N113н, Профессионального стандарта по профессии «Кондитер» от 07.09.2015 г. №597н

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

Составитель:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель  
Ф.И.О., должность

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета входит в общепрофессиональный учебный цикл и изучается на 3 курсе (20 часов) и 3 курсе (32 часа) согласно учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                                          | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>-составлять товарный отчет за день;<br>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;<br>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;<br>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | -виды учета, требования, предъявляемые кучету;<br>- задачи бухгалтерского учета;<br>-предмет и метод бухгалтерского учета;<br>-элементы бухгалтерского учета;<br>-принципы и формы организации бухгалтерского учета<br>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;<br>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; |

|  |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | -пользоваться контрольно-кассовыми | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методики их списания;</li> </ul> |
|--|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Перечень трудовых функций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| Повар  |                    |                                                                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| В/01.4 | Трудовые действия  | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                       |
|        |                    | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                        |
|        |                    | Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                                       |
|        | Необходимые умения | Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                  |
|        |                    | Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                         |
|        |                    | Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                                     |
|        |                    | Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения                                                                                                                      |
|        | Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                                                                                          |
|        |                    | Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения |

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (очное отделение) 4 часа;

### **1.5. Использование часов вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Часть учебной дисциплины в объеме 16 часов реализуется за счет вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и введены в соответствии с запросами работодателя.

Часы вариативной части используются для углубленного изучения видов бухгалтерского учета, правил расчета с потребителями, ведения калькуляции и учета сырья, в том числе при выполнении заданий самостоятельной работы.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                     | <b><i>Объем часов</i></b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>                     | 52                        |
| в том числе:                                                                  |                           |
| теоретическое обучение                                                        | 26                        |
| лабораторные занятия                                                          | 0                         |
| практические занятия                                                          | 20                        |
| консультации                                                                  | 0                         |
| Самостоятельная работа                                                        | 4                         |
| Промежуточная аттестация                                                      | 2                         |
| <i>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</i> |                           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета (ОЧНОЕ)

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                           | 2                                                                                                                                                     | 3           | 4                                                                                            |
| <b>Тема 1</b><br>Общая характеристика бухгалтерского учета  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                  | <b>4</b>    |                                                                                              |
|                                                             | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета      | 2           | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                             | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация                                                      | 2           |                                                                                              |
| <b>Тема 2</b><br>Ценообразование в общественном питании     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                  | <b>8</b>    | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                             | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания                                                                             | 2           |                                                                                              |
|                                                             | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию, и полуфабрикаты собственного производства                                       | 2           |                                                                                              |
|                                                             | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета                                                                                           | 2           |                                                                                              |
|                                                             | План-меню, его назначение, виды, порядок составления                                                                                                  | 2           |                                                                                              |
|                                                             | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                  | <b>10</b>   |                                                                                              |
|                                                             | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день                                                                                        | 2           |                                                                                              |
|                                                             | Оформление калькуляционных карточек на блюда. (Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.)                                                   | 6           |                                                                                              |
|                                                             | Оформление калькуляционных карточек на мучные изделия. (Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.)                                  | 2           |                                                                                              |
| <b>Тема</b><br>Материальная ответственность. Инвентаризация | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                  | <b>4</b>    | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                             | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Ответность материально-ответственных лиц                                                  | 2           |                                                                                              |
|                                                             | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление                         | 2           |                                                                                              |
| <b>Тема 4</b><br>Учет сырья, про-                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                  | <b>4</b>    | ПК 1.2-1.5                                                                                   |
|                                                             | Задачи и правила организации учета в кладовых. Источники поступления продуктов и тары. Доку-                                                          | 2           |                                                                                              |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                |           |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| дуктов и тары в<br>кладовых органи-<br>заций питания                                                                                                  | ментальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков                                                                               |           | ПК 2.2-2.5                                                                                   |
|                                                                                                                                                       | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.                 | 2         | ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5                                                                     |
|                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                           | 2         | ПК 5.2-5.5                                                                                   |
|                                                                                                                                                       | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 2         | ОК 01-05,<br>ОК 09, 10                                                                       |
| <b>Тема 5</b><br>Учет продуктов на<br>производстве, от-<br>пуска и реализации<br>продукции и това-<br>ров предприятиями<br>общественного пи-<br>тания | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                           | 2         | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                                                                                                                       | Организация учета на производстве.                                                                                                             | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                           | 4         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции на производстве.                                  | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции                                                                          | 2         |                                                                                              |
| <b>Тема 6</b><br>Учет денежных<br>средств, расчетных<br>и кредитных опе-<br>раций                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                           | 4         | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                                                                                                                       | Правила торговли. Виды оплаты по платежам                                                                                                      | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Учет кассовых операций и порядок их ведения. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.                          | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                           | 4         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Составление отчета по платежам. Документальное оформление поступления наличных денег.                                                          | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.                                                        | 2         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                  | 4         |                                                                                              |
|                                                                                                                                                       | Самостоятельное изучение «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»             | 4         |                                                                                              |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                       |                                                                                                                                                | 2         |                                                                                              |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                          |                                                                                                                                                | <b>52</b> |                                                                                              |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета»

Оборудование учебного кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации (проектор, экран)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. «Основы калькуляции и учета», Академия, 2018

##### **Электронные издания:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>

##### **Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Формы и методы контроля результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оценка результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> </ul> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам выполнения</li> </ul> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка</li> </ul> | <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 НД и т.д.</p> |

Контроль и оценка результатов освоения элементов общих и профессиональных компетенций

| Результаты                                         | Основные показатели оценки результата                                           | Формы и методы контроля и оценки                 |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| ПК 1.2. – 1.4.<br>ПК 2.2. – 2.8.<br>ПК 3.2. – 3.6. | Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, | Тестовый контроль, экспертная оценка результатов |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.2. – 4.5.<br>ПК 5.2. – 5.5.                                                                                           | технологическими и технико-технологическими картами.<br>Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | выполнения практических работ, защита компьютерной презентации                                                                                               |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                   | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.<br>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.              |
| ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                      | Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.<br>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                       | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся                                                                                 |
| ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно вза-                                                                      | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессио-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Наблюдение за учебно-познавательной и                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| имодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                        | нальной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе                                                                                                     | Практической деятельностью обучающихся                                                                                                                       |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе                                          | Наблюдение за учебно-познавательной и Практической деятельностью обучающихся.                                                                                |
| ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  | Понимать значимость своей профессии<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.                                                                                            | Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся                                                                                 |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте                                                     | Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.<br>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.              |
| ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры<br>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.<br>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день |
| ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                     | Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся                                                                                 |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы                                                      | Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся                                                                                 |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                 | Планирование работы предприятия                                                                                                                                                                | Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся                                                                                 |

