

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 10 Калькуляция и учёт в общественном питании**  
*название дисциплины*

Специальность  
среднего профессионального образования


**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
Очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

город Лыткарино, 2020г.


Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Косаченко В.М., преподаватель 

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР  Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя

Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»  Андрианова Н.П.

« 31 » 08 2020 г.



Руководитель библиотечной системы  Романова М.Н.

# Содержание

## **1. Паспорт рабочей программы дисциплины**

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
- 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

## **2. Структура и содержание дисциплины**

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

## **3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**

- 3.1. Образовательные технологии
- 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.3. Информационное обеспечение обучения

## **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 10 Калькуляция и учёт в общественном питании

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина «Калькуляция и учёт в общественном питании» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

### 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

**Целью** изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, и практических умений расчёта расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых блюд, расчёта продажной цены блюд, нормы закладки сырья, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области калькуляции и учёта в общественном питании;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

обладать профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;

- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;

-решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;

-составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;

- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл;

-знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;

- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;

-структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.

### **1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

консультации для обучающихся 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>105</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>70</i>
в том числе:	
лекции	<i>35</i>
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>35</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Консультации</b>	<i>8</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>27</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	<i>10</i>
- работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;	<i>10</i>
- подготовка к практическим занятиям;	<i>5</i>
- подготовка к контрольной работе.	<i>2</i>
<b><i>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</i></b>	<i>ДЗ – 6 семестр</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 «Калькуляция и учёт в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общая характеристика учёта</b>				
Тема 1.1. Основы бухгалтерского учёта	<b>Содержание учебного материала</b>	4		
	1.   Хозяйственный учёт, его сущность и значение в управлении ПОП.		2	
	2.   Виды учёта. Элементы бухгалтерского учёта.		2	
	3.   Предмет и метод бухгалтерского учёта. Тестирование по разделу 1.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся №1: Характеристика элементов бухгалтерского учёта.	4		
<b>Раздел 2. Калькуляция и учёт</b>				
Тема 2.1. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	6		
	1.   Понятие о цене и ценообразовании. Учётные цены и цены фактической реализации. Средневзвешенные цены.		2	
	2.   Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.		2	
	3.   Порядок расчёта необходимого количества сырья и продуктов по плану-меню и оформление требования.		2	
	4.   Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.			
	5.   Порядок определения цен на продукцию собственного производства.			
		<b>Практические занятия</b>	9	
	1.   Расчёт расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод и орехов.			
	2.   Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.			
	3.   Расчёт расхода сырья и выхода готовых блюд при обработке мяса и мясопродуктов.			

	4.	Расчёт размера потерь при тепловой обработке сырья и продуктов.			
	5.	Расчёт норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.			
	6.	Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления холодных, первых и вторых горячих блюд из овощей, мяса и рыбы блюд.			
	Самостоятельная работа обучающихся № 2: Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление калькуляции на блюда.				6
Тема 2.2. Учёт в предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	1.	Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых. Учёт продуктов на производстве. Учёт в мелкорозничной сети.			2
	2.	Учёт основных средств.			2
	3.	Учёт труда и его оплаты. Тестирование по разделу 2.			2
	<b>Практические занятия</b>		8		
	1.	Заполнение накладных на отпуск и получение сырья и продуктов.			
	2.	Документальное оформление движения сырья и продуктов на производстве.			
	3.	Оформление документов по учёту денежных средств, расчётных операций.			
	4.	Оформление документов по учёту труда и выплат заработной платы.	5		
	Самостоятельная работа обучающихся № 3: Работа с первичной учётно отчётной документацией.				
<b>Раздел 3. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании</b>					
Тема 3.1. Хозяйственные средства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		5		
	1.	Классификация хозяйственных средств предприятия по видам и источникам образования.			2
	<b>Практические занятия</b>		4		
	1.	Группировка хозяйственных средств предприятия по составу и источникам образования.			
Самостоятельная работа обучающихся № 4: Составление таблицы «Характеристика элементов бухгалтерского учёта»		4			



Тема 3.2. Бухгалтерский баланс	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Баланс предприятия, его содержание и порядок составления.		2
	2.	Виды балансов.		2
	3.	Четыре типа хозяйственных операций, их влияние на статьи баланса.		2
	4.	Порядок сдачи бухгалтерской отчётности в налоговую инспекцию. Российское законодательство в ОП.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Составление баланса предприятия по исходным данным.		
	2.	Отражение изменений в балансе, с учётом произошедших хозяйственных операций на предприятии.		
Самостоятельная работа обучающихся № 5: Составление таблицы «Оценка статей баланса»		4		
Тема 3.3. Счета бухгалтерского учёта	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Строение и виды счетов бухгалтерского учёта. Двойная запись на счетах.		2
	2.	Синтетический и аналитический учет. План счетов. Корреспонденция счетов, бухгалтерские проводки.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Отражение хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учёта методом двойной записи.		
		2.	Отражение хозяйственных операций методом бухгалтерских проводок.	
	Самостоятельная работа обучающихся № 6: Работа с учётными документами		2	
Тема 3.4. Документация и инвентаризация	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Понятие о документах учёта. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.		2
	2.	Инвентаризация, понятие, виды, порядок проведения и оформления результатов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		3	
	1.	Заполнение первичных документов бухгалтерского учёта.		
		2.	Оформление распорядительной и отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации.	
		3.	Тестирование по разделу 3.	1
Самостоятельная работа обучающихся № 7: Составление алгоритма проведения и оформления		2		

	инвентаризации		
	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	<b>2</b>	
<b>Консультации групповые</b>		<b>8</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>105</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (35 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

### 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

#### 3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения дисциплины.

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
6	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методическое пособие по выполнению практических работ

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование и оснащение учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП;
- комплект учебно-методической документации;
- сборник методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная
Microsoft Office 365	15	1	свободно распространяемая без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая без ограничений

CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	15	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	15	1	удаленный рабочий стол
еТХТ Антиплагиат	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке
- DVD player;			
- мультимедиа проектор;			
- теле и видео аппаратура;			
- DVD фильмы.			

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Калькуляция и учет: Учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования / И. И. Потапова; Ред. Е.В.Слюсарь; Рец. Н.Ю.Курбатова. - 8-е изд.,стер. - М.: Академия, 2013г. - 176с.
2. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для учащихся учреждений начального профессионального образования / И. И. Потапова; Ред. Ю.Н.Лаврухин; Рец. Н.Ю.Курбатова [и др.]. - 6-е изд.,стер. - М.: Академия, 2013г. - 160с.

##### Дополнительные источники:

1. План счетов бухгалтерского учета в кредитных организациях / Комп.верстка А.В.Волкова. - М.: Омега-Л, 2014г. - 55с.  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395354> (дата обращения: 25.08.2016) Режим доступа по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/) (дата обращения: 25.08.2016)  
Режим доступа: свободный

##### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г. –

##### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)

2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>Умения:</b>		
- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
-решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
-составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
<b>Знания:</b>		
-теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл производства продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
-знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов

- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов
-структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, самостоятельная работа, Д/З</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск	- адекватность	Оценка результатов	От 2 до 5

и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.	самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникабельности; -наличие лидерских качеств.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	От 2 до 5 баллов

	общественного питания.		
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов

#### Критерии оценки тестов

10-8 – «5»
7-6 – «4»
5 - 4 – «3»
менее 4 - «2»

#### Критерии оценки практических занятий

##### **Критерии оценки теоретических знаний:**

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.



Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

### **Критерии оценки практических навыков**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

### **Критерии оценки контрольной работы**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

#### **Тестовые задания**

#### ***Тема 1: Общая характеристика бухгалтерского учёта.***

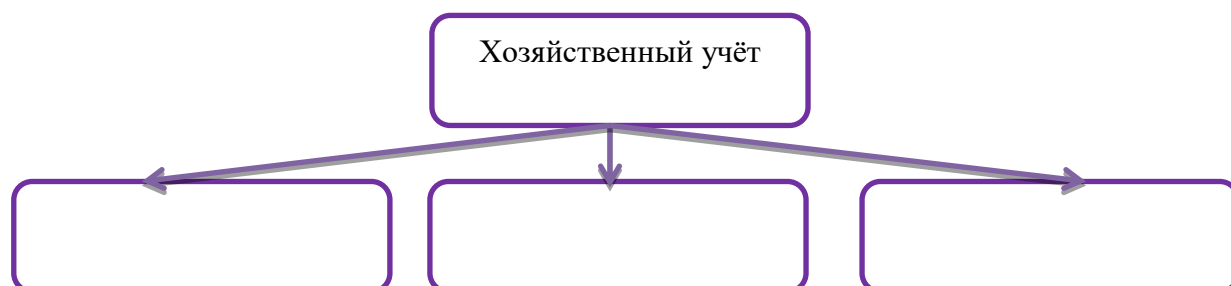
1. К какому виду учёта относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов?
  - а) хозяйственный;

- б) бухгалтерский;
  - в) статистический.
2. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учёту?
    - а) точность и объективность;
    - б) сдача документов в не срок;
    - в) произвольная форма учёта.
  3. Какой измеритель не существует?
    - а) натуральный;
    - б) денежный;
    - в) бухгалтерский.
  4. Какой вид учёта характеризует это определение: сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях?
    - а) бухгалтерский;
    - б) статистический;
    - в) оперативно-технический.
  5. Какой вид учёта обеспечивает непосредственное наблюдение за отдельными операциями в момент их свершения или сразу же после их осуществления?
    - а) статистический;
    - б) оперативно-технический;
    - в) бухгалтерский.

Письменный опрос по предлагаемым формам

**«Общая характеристика учёта на предприятиях общественного питания»**

1. Заполните схему деления хозяйственного учёта по видам:



2. Перечислите основные цели бухгалтерского учёта:
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_
3. Что входит в комплекс бухгалтерских задач, касающихся деятельности предприятий общественного питания?
  - а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_
  - г) \_\_\_\_\_
4. Назовите учётные измерители, применяемые в бухгалтерском учёте:
  - а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_

5. Ответьте на вопрос, какой вид учёта называют количественно суммовым, в чём его преимущество и недостатки?

---

---

---

Оценочные средства для проверки практических умений

**Практическое занятие № 1.**

**Тема:** «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов».

**Цель:** Закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки при работе со Сборником рецептур для проведения расчётов расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд при обработке картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

**Задание:**

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** учебно – методическое пособие; И.Н. Усова «Основы калькуляции и учёта»; И.И. Потапова «Калькуляция и учёт», рабочая тетрадь, калькулятор, Здобнов А.И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

**Задания для выполнения.**

Используя таблицу № 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, решите ниже приведённые задачи.

1. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренного брусочками, в октябре месяце, в марте?
2. 40 кг капусты белокочанной свежей, обработали, нашинковали и стёрли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться?
3. Рассчитать, какое количество кабачков свежих понадобится, чтобы приготовить 8 кг кабачков, жаренных натуральными ломтиками с удалённой кожицей.
4. Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале?
5. Сколько отходов получится при обработке 40 кг парниковых свежих помидоров?
6. Какое количество шампиньонов консервированных необходимо для получения 1300 гр. шампиньонов для салата?
7. Для приготовления восточных блюд необходимо 2400 гр. айвы свежей с удалённой семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого понадобится?
8. Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?
9. Для приготовления яблок, запечённых в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удалённым семенным гнездом получится?
10. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600 гр. арахиса жареного?

**Контрольные вопросы.**

1. От чего зависит количество овощных отходов на ПОП?

2. С какой целью рассчитывают количество отходов при МКО овощей, плодов, грибов и ягод?
3. Почему нельзя определять количество отходов на «глаз»?

## **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **Варианты заданий для контрольной работы**

#### **Вариант № 4.**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, его виды и порядок его применения.
2. Расчёт заработной платы физическим лицам, состоящим в штате организации.
3. В ресторане «Восточная кухня» используют по 2 кг. острой ткемалевой подливки ежедневно. Какое количество барбариса сушеного потребуется для её замены?
4. Составить калькуляцию для приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном, если на предприятие поступил толстолобик неразделанный.
5. У работника оклад 4000 рублей. В марте больничный лист по бытовой травме на 18 рабочих дней. Стаж работы 4 года.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ (образцы выполнения).

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	
без ограничений				
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной	поддержке