

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ И.А. Арасланов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП.06 Основы калькуляции и учета**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Е.Г. Волощенко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» (далее по тексту ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»)

**Разработчики:**

Ефремова Виктория Владимировна - мастер производственного обучения  
(высшей категории)

| №<br>п/п | СОДЕРЖАНИЕ  | стр. |
|----------|---|------|
| 1        | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ              | 4    |
| 2.       | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  | 6    |
| 3.       | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ                 | 8    |
| 4.       | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ   | 11   |
| 5.       | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13   |

# **1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

## **ОП.06 Основы калькуляции и учета**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

### **1.2. Место дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с учебной дисциплиной ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с посетителями
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном

этапе;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания, методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения учебного предмета обучающийся осваивает элементы компетенций:

Формируемые общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Профессиональная направленность реализуется через формирование элементов следующих профессиональных компетенций ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В рамках учебного предмета формируются личностные результаты воспитания:

ЛР 13. Готов соответствовать ожиданиям работодателей

ЛР 14. Мыслит креативно, готов разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 15. Способен анализировать производственную ситуацию, быстро принимает решения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем учебной нагрузки, час.- 32 часа,

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, всего - 32 часа.



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения | Коды компетенций личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|------------------|--|
| <b>Тема 1.</b><br>Общая характеристика бухгалтерского учета | <b>Содержание учебного материала</b><br>Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.<br>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.<br>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.                                  | 2           |                  | ОК1-ОК6, ОК 9, ОК10  |
|   |   | 2           | 1                | 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>ЛР 13-15               |
| <b>Тема 2.</b><br>Ценообразование в общественном питании    | <b>Содержание учебного материала</b><br>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 14          |                  | ОК1-ОК6, ОК 9, ОК10  |
|   |   | 2           | 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>ЛР 13-15               |
|   | <b>Практические занятия №1</b><br>Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  | 4           | 2                |  |

|   |  |          |   |  |
|---|--|----------|---|--|
|   | определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья.  |          |   |  |
|   | <b>Практические занятия №2</b><br>Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.  | 4        | 2 |  |
|   | <b>Практические занятия №3</b><br>Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты; на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.   | 4        | 2 |  |
| <b>Тема 3.</b> Материальная ответственность. Инвентаризация                   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> |   | ОК1-ОК6, ОК 9,ОК10   |
|   | Материальная ответственность, ее документальное оформление.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально- ответственных лиц.<br>Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.                              | 2        | 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>ЛР 13-15 |
| <b>Тема 4.</b><br>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> |   | ОК1-ОК6, ОК 9,ОК10   |
|   | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.<br>Товарные потери и порядок их списания.<br>Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.<br>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.<br>Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2        | 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>ЛР 13-15 |
|   | <b>Практические занятия №4</b><br>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.  | 4        | 2 |  |
| <b>Тема 5.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> |   |  |

|   |  |           |   |   |
|---|--|-----------|---|---|
| Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания, учет денежных средств | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания<br>Документальное оформление: поступления сырья на производство; учет реализации отпуска готовой продукции<br>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. | 2         | 2 | ОК1-ОК6, ОК 9, ОК10<br>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>ЛР 13-15 |
|   | Отчет о движении продуктов и тары на производстве.<br>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Учеткассовых операций и порядок их ведения  | 2         |   | ОК1-ОК6, ОК 9, ОК10<br>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>ЛР 13-15 |
|   | <b>Практическое занятие №5</b><br>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.   | 2         | 2 |   |
| Промежуточная аттестация: <b>Дифференцированный зачет</b>   |  | 2         |   |   |
| <b>Итого</b>  |  | <b>32</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)

### 2.3. Перечень письменных практических занятий

| № п/п            | Наименование практических занятий   | Объем часов |
|------------------|---|-------------|
| <b>3 семестр</b> |   |             |
| 1                | Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | 4           |
| 2                | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день  | 4           |
| 3                | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты; на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.  | 4           |
| 4                | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.  | 4           |
| 5                | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.  | 2           |
| Всего            |   | 18          |

### 3. Условия реализации программы

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета предполагает наличие учебного кабинета специальных дисциплин и лаборатории кулинарного и кондитерского производства:

##### оборудование учебного кабинета:

- рабочее пространство по количеству обучающихся;
- комплект мебели и инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных пособий

##### технические средства обучения:

- АРМ преподавателя;
- мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);
- измерительные приборы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега- Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
2. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.15
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

##### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования /И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022.-176с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019. - 232 с.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно – практическое пособие.- 6-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.-346 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

#### **Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>  
ЭБС "Юрайт"

#### **Периодические издания:**

1. Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров
4. Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров
5. Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров
6. Будь здоров - научный журнал
7. Вестник образования – научно-методический журнал
8. Методист – научно – методический журнал
9. Среднее специальное образование – методический журнал

### **3.3. Образовательные технологии**

#### **Применение активных и интерактивных методов обучения**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные технологии, формы и методы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные формы проведения занятий: лекции, лекции с элементами проблемного изложения, самостоятельная работа, тестирование, решение практических задач, доклады, рефераты

## Применение активных и интерактивных методов обучения

| Активные и интерактивные методы применяемые на занятиях                                 | Тема     | Формируемые компетенции   |
|---|----------|---|
| Информационно-коммуникативный метод обучения  | Темы 1-5 | ОК 1-ОК 6, ОК 9, ОК10<br>ПК 1.2-1.5, ПК 2.2-2.5, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 |
| Исследовательский метод обучения  | Темы 1-5 | ОК 1-ОК 6, ОК 9, ОК10<br>ПК 1.2-1.5, ПК 2.2-2.5, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 |
| Моделирование производственных ситуаций (решение практических и профессиональных задач) | Темы 1-5 | ОК 1-ОК 6, ОК 9, ОК10<br>ПК 1.2-1.5, ПК 2.2-2.5, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 |

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

| Результаты обучения   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения          |
|---|--|
| <b>Умения:</b>  |  |
| - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве       | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания                                | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - составлять товарный отчет за день   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья   | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки                  | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями                                  | наблюдение за ходом практической работы оценка их результатов  |
| - принимать оплату наличными деньгами   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - принимать и оформлять безналичные платежи   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - составлять отчеты по платежам   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| <b>Знания:</b>  |  |
| - виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - принципы и формы организации бухгалтерского учета;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |

|  |  |
|--|--|
| цен на продукцию собственного производства;  |  |
| - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - правила документального оформления движения материальных ценностей;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - источники поступления продуктов и тары;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;          | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - методику осуществления контроля за товарными запасами;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - понятие и виды товарных потерь, методику их списания, методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;        | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - порядок оформления и учета доверенностей;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - правила торговли;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - виды оплаты по платежам;   | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - виды и правила осуществления кассовых операций;  | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;             | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |
| - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.                                 | наблюдение за ходом практических работ и оценка их результатов |

