МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-17/33

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Федотова Розалия Родионовна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ЭиП _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ЭиП № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Всего часов**	**Из них в 7 семестре**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108	108
в том числе:		
Лекции	36	36
практические занятия	72	72
Промежуточная аттестация - в форме комплексного зачета с оценкой		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Организация бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность	**Содержание учебного материала**	4	1
	Сущность и значение бухгалтерского учета для осуществления трудовой деятельности предприятия сферы услуг. Определение бухгалтерского учета и его функций. Основные принципы бухгалтерского учета. Виды измерителей, применяемых в учете. Классификация бухгалтерского учета. Организация учета на производстве. Цели и задачи. Материальная ответственность, договор о материальной ответственности.		
	Практические занятия. Оформление договора индивидуальной и коллективной материальной ответственности.	4	2
Тема 2. Структура и виды бухгалтерского баланса	**Содержание учебного материала**	4	1
	Бухгалтерский баланс. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения. Счета бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структур.		
	Практические занятия. Группировка хозяйственных средств предприятия по составу, размещению и источникам образования. Запись хозяйственных средств на счетах аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам аналитического учета. Запись хозяйственных средств на счетах синтетического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического учета	10	2
Тема 3. Документы хозяйственных операций	**Содержание учебного материала**	6	1
	Учет тары и товаров. Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам. Инвентаризация имущества и обязательств. Порядок проведения инвентаризаций и учет еѐ результатов. Документальное оформление инвентаризации. Оценка имущества и обязательств.		
	Практические занятия. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах. Составление товарной накладной, доверенности, счета-фактуры, карточки складского учета. Составление накладных на отпуск товаров и тары из кладовой, товарного отчета, инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	10	2
Тема 4. Установление цен на продукцию производства	**Содержание учебного материала**	6	1
	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Установление цен на продукцию производства. Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договорам.		
	Практические занятия.	10	2

	Исчисление цен на покупные товары. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда. Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «шведского стола». Составление акта сдачи-приемки услуг и заказа-счета на оказываемую услугу		
Тема 5. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции	**Содержание учебного материала**	4	1
	Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначение, формы обслуживания, порядка расчета и т.д.		
	Практические занятия. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции. Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.	10	2
Тема 6. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	**Содержание учебного материала**	4	1
	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки		
	Практические занятия. Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах, сдаче выручки, товарного отчета буфетчика.	8	2
Тема 7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	**Содержание учебного материала**	4	1
	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов		
	Практические занятия. Оформление листа книги кассира-операциониста. Оформление приходных, расходных кассовых документов, кассового отчета. Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему.	10	2
Тема 8. Учет доходов, расходов и финансовых результатов	**Содержание учебного материала**	4	1
	Учет доходов, расходов и финансовых результатов		
	Практические занятия. Расчет реализованных расценок. Расчет расходов, приходящихся на остаток товара. Расчет амортизации основных средств. Составление документов на списание инвентаря.	10	2
	Всего	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании	**Кабинет №2.219 социально-экономических дисциплин,** учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации **Кабинет № 24 – 54,6 м²**	**Оборудование:** 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорежиме) с креплением – 1шт 4. Ноутбук Acer Extensa EX2540-30R0 (HD – 1шт **Учебная мебель:** Стол закрытый со скамьей 3х местный - 21, стол - 1, стул – 1. **Программное обеспечение:** Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.
2		**Кабинет № 2.114 библиотека читальный зал с выходом в интернет. Помещение для самостоятельной работы, для выполнения курсовых работ и курсового проектирования**	**Оборудование:** Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; Тонкий клиент Eltex TC-50 – 4 шт. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

	Наименование	Авторы			Семестр

№			Год и место издания	Используется при изучении разделов	
1	2	3	4	5	6
1	Бухгалтерский учет в организациях общественного питания	Николенко П. Г	2024.	1-7	7

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

№	Наименование
1	Электронный периодический справочник «Система Гарант»;

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информацион-ных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle, https://sdo.agatu.ru/

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии http://www.ysaa.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставля-ются:

- система дистанционного обучения Moodle, https://sdo.agatu.ru/
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттеста-ции используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
освоенные умения	
предоставлять счет и производить расчет с потребителем,	Оценка выполнения задания на практическом занятии
оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	Оценка выполнения задания на практическом занятии
усвоенные знания	
знать правила расчетов и обслуживания потребителей;	Оценка выполнения задания на практическом занятии
знать правила оформления документов по кассовым операциям;	Оценка выполнения задания на практическом занятии
знать правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	Контрольная работа
знать порядок оформления счетов и расчета с потребителями.	Письменный опрос.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Федотова Розалия Родионовна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании одобрен цикловой комиссией экономики и права от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ЭиП_____ _____ /Ваганова В.Г../
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

По дисциплине ОП 13. Учет и отчетность в общественном питании

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
Уметь: -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 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;	*ОК 01-04*	Тема 1. Организация бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность Тема 2. Структура и виды бухгалтерского баланса Тема 3. Документы хозяйственных операций Тема 4. Установление цен на продукцию производства Тема 5. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции Тема 6. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов Тема 8.	*1,2,3*	*тесты, контрольные вопросы, задачи для решения*	*Зачетные вопросы*

-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.		Учет доходов, расходов и финансовых результатов			

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины

2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.13 «Учет и отчетность в общественном питании», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Уметь:

-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

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.

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Типовые задания для текущего (рубежного) контроля

Тестовый контроль

Выберите правильный ответ:

1) Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так

1. последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
2. последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу
3. последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
4. последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 9

2) Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается

1. вес брутто
2. вес нетто
3. отходы при первичной обработке
4. выход полуфабриката

3) Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта

1. 4200 кг
2. 420 кг
3. 42 кг
4. 4,2 кг

4) Ограниченную материальную ответственность на ПОП несет

1. повар
2. кладовщик
3. бармен
4. грузчик

5) Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по

1. приему и хранению ценностей
2. обработке продуктов
3. отпуску и продаже продуктов
4. составлению отчетов

Задачи примерные для самостоятельного решения

Задание 1: какое количество отходов получится при обработке 50 кг. моркови в декабре.

Задание 2: какое количество очищенного картофеля получится из 75 кг. неочищенного картофеля в марте.

Задание 3: какое количество картофеля массы «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 70 кг. очищенного картофеля в ноябре.

Задание 4: какое количество отходов получится при очистке 70 кг. лука репчатого и при обработке 30 кг. перца свежего сладкого в апреле месяце?

Задание 5: какое количество картофеля жареного соломкой во фритюре можно приготовить из 30 кг. картофеля массы «Брутто» в январе.

Задание 6: какое количество свеклы массой «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг. очищенной свеклы в марте.

Задание 7. сколько очищенных овощей выпускает овощной цех в феврале месяце, если перерабатывается картофель 400 кг., свекла 50 кг.?

Задание 8. какое количество составят потери при варке 25 кг. картофеля.

Задание 9. какое количество моркови припущенной дольками получится из 15 кг. сырой неочищенной моркови.

Задание 10. какое количество свёклы необходимо взять со склада для приготовления 3 кг. свеклы отварной

Задача 11. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» массой 100 г на 2 февраля в столовой.

Задача 12. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Борщ» (выход 500 г) в столовой на 11 ноября.

Задача 13. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами (выход 400 г) в столовой.

Задача 14. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября.

Задача 15. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15 сентября.

Вопросы для самоконтроля

1. Понятие бухгалтерского учета в общественном питании?
2. Цели бухгалтерского учета в общественном питании?
3. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании?
4. Виды хозяйственного учета?
5. Предмет бухгалтерского учета?
6. Метод бухгалтерского учета?
7. Организация бухгалтерского учета в ПМР?
8. Понятие документооборота?
9. Формы документов, применяемых в организациях питания?
10. Цена: понятие, назначение
11. Состав расходов, связанных с производством продукции (услуг)
12. Виды цен, применяемых в общественном питании

13. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного общественного производства

Практическая работа №1

Тема: Работа со сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.

Цель: научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

Решите задачи для самостоятельного выполнения.

Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Практическая работа № 2

Тема: Составление договора о материальной ответственности.

Цель работы: уметь составлять договор о материальной ответственности (типовая форма договора о полной индивидуальной материальной ответственности).

Вид работы: частично репродуктивная

Основные теоретические понятия:

Материальная ответственность – это ответственность одного и более лиц за материальные ценности, находящиеся на предприятии.

Договор о материальной ответственности – документ, который заключается между работодателем и работником.

Индивидуальная ответственность – это полная материальная ответственность работника за материальные ценности на предприятии.

Процентные таксы – это нормы отходов и потерь.

Последовательность выполнения работы:

1.Задание для заполнения договора о полной индивидуальной материальной ответственности: ООО ТД «Семиречье» (столовая № 5) в лице руководителя Иванова П.Л., зам. руководителя Кривоносова М.М. заключают договор о полной индивидуальной материальной ответственности с кладовщиком Семеновой О.И.. Дата заключения договора – 05.02.16 г.

2.Внимательно изучить задание и составить договор о полной индивидуальной материальной ответственности.

3.Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Когда заключается договор о материальной ответственности между работником и работодателем?

2. На какой срок заключается договор о полной индивидуальной материальной ответственности?

3. В скольких экземплярах заключается договор о полной индивидуальной материальной ответственности?

4. Что такое договор о бригадной материальной ответственности?

Задание для дифференцированного зачета по

1 вариант

Выберите вариант правильного ответа

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на предприятия общественного питания

а) после проведения взвешивания и пересчѐта поступившего товара

б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов

в) с момента распределения товара на складе

г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Укажите учѐтные измерители, применяемые в учѐте общественного питания

а) рубли, доллары, евро

б) товарные запасы, финансовые показатели,

в) оперативные, статистические, бухгалтерские

г) натуральные, трудовые, денежные

3. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчѐте

а) корректурным способом

б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

4. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце

а) 37,5 кг.

б) 35 кг.

в) 30 кг.

г) 20 кг.

5. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

а) кассовые чеки

б) приходная накладная

в) закупочный акт

г) расходные накладные

6. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

а) 1,25 кг.

б) 14,28 кг.

в) 12,51 кг.

г) 7,5 кг.

7. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

а) по наличию фактического боя

б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

г) по акту на бой, лом и порчу

8. Цена в общественном питании включает в себя

а) стоимость сырья и торговая наценка;

б) себестоимость продукции и прибыли;

в) стоимость сырья и налоги.

9. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 20 порций тушеного блюда из мяса «Гуляш» по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий с гарниром, если известно, что норма выхода одной порции «Гуляша» 50/75 гр

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На 1 порцию		На 20 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Говядина	162	119				
2	Жир	7	7				
3	Лук репчатый	24	20				
4	Томатное пюре	15	15				
5	Мука пшеничная	5	5				
Масса тушеного мяса		-	75	-			
Масса соуса		-	75	-			
6	Гарнир № 515	-	150				
Выход		-	300	-	275	-	275

10. Составить калькуляцию (по типовой форме) на 10 порций холодного блюда «Рулет из свинины» с определением продажной цены за 1 порцию блюда с выходом – 200 г . Наценка предприятия составляет – 50 %

Калькуляционная карточка на холодное блюдо «Рулет из свинины»

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
1.	Свинина (грудинка)	3,40	200,0	
2.	Яйца кур.	4 шт.	5,0	
3.	Морковь свежая	0,20	30,0	
4.	Чеснок	0,03	200,0	
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций, руб.				
Наценка 50 %, руб.				
Продажная цена 1 порции блюда, руб.				
Выход 1 порции блюда, г				

2 вариант

Выберите вариант правильного ответа

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчѐтов

а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически

б) в тот же день по форме, по существу и арифметически

в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически

г) до следующего дня отчѐта по форме, по существу и арифметически

2. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

г) с учениками, практикантами

3. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчѐт сырья для кондитерского производства

а) план-меню

б) меню-требование

в) накладная

г) наряд-заказ

4. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

а) 2,50 кг.

б) 2,67 кг.

в) 2,40 кг.

г) 3,00 кг.

5. Укажите, сколько экземпляров товарного отчѐта необходимо составить

а) 1 экземпляр

б) 2 экземпляра

в) 3 экземпляра

г) 5 экземпляров

6. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

а) 68 порций

б) 35 порций

в) 56 порций

г) 146 порций

7. Укажите основные этапы инвентаризации:

а) проверка фактического наличия товара.

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

8.Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

а) уничтожают по акту;

б) продают на следующий день;

в) возвращают обратно на производство

9. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 20 порций тушеного блюда из мяса «Гуляш» по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий с гарниром, если известно, что норма выхода одной порции «Гуляша» 50/75 гр

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На 1 порцию		На 20 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Говядина	162	119				
2	Жир	7	7				
3	Лук репчатый	24	20				
4	Томатное пюре	15	15				
5	Мука пшеничная	5	5				
Масса тушеного мяса		-	75	-			
Масса соуса		-	75	-			
6	Гарнир № 515	-	150				
Выход		-	300	-	275	-	275

10. Составить калькуляцию (по типовой форме) на 10 порций холодного блюда «Рулет из свинины» с определением продажной цены за 1 порцию блюда с выходом – 200 г . Наценка предприятия составляет – 50 %

Калькуляционная карточка на холодное блюдо «Рулет из свинины»

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
1.	Свинина (грудинка)	3,40	200,0	
2.	Яйца кур.	4 шт.	5,0	
3.	Морковь свежая	0,20	30,0	
4.	Чеснок	0,03	200,0	
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций, руб.				
Наценка 50 %, руб.				
Продажная цена 1 порции блюда, руб.				
Выход 1 порции блюда, г				

Ключи для обработки материалов тестирования

№ п/п	I вариант	II вариант
1	б	б
2	б	г
3	г	г
4	в	а
5	б	б
6	в	в
7	г	в
8	а	в

1. Критерии оценки
2. За правильный ответ на вопрос выставляется положительная оценка – 1 балл.
3. За неправильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.
4. Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
96-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

Проверка и отметка практической работы обучающихся:

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не законченно в срок;

«2» - студент самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операции допущеныбольшие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.