

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организации-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Михалева М.К., мастер производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения 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;
- 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 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 организации питания;
- 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 потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Код	Наименование общих компетенций
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
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
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	36
Самостоятельная работа	8
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	28
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
консультации	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
Раздел 1 Бухгалтерский учет			36		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		4	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11	
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	1, 2		2
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.			
	3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.			
	4	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.			
	Лабораторные работы				0
	Практические занятия		0		
	Контрольная работа		0		
	Консультации		0		
	Самостоятельная работа 1.Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)		2		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		18	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11	
	1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	1,2		2
	2	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	3	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			
	4	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.			
	5	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.			
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		12	
1	Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами.		2	
2	Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь.		4	
2.	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.		4	
3	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты, на мучные и кондитерские изделия. Расчет цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, оформление калькуляционных карточек.		2	
	Контрольная работа		0	
	Консультации		0	
	Самостоятельная работа 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"		4	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала		2	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	1 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. Порядок оформления и учета доверенностей.	2	2	
	2 Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
	Консультации		0	
	Самостоятельная работа		0	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала		4	
	1 Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и питания тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков, порядок документального оформления движения материальных ценностей.	2	2	
	2 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное			

	оформление отпуска продуктов из кладовой. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных.				
	Лабораторные работы		0		
	Практическое занятие		2		
	1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		2		
	Контрольная работа		0		
	Консультации		0		
	Самостоятельная работа		0		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала		8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5	
	1	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1,2		2
	2	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.			
	3	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.			
	4	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.			
	5	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.			
	6	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. наличных денег в кассу и к выдаче. Проведение инвентаризации в кладовой и на производстве. Методика составления отчетов по платежам.			
	7	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира			
		Лабораторные работы			0
		Практическое занятие			4
		1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.			2
		2 Зачетное занятие			2
		Контрольная работа			0
		Консультации			0
		Самостоятельная работа 1 .Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) «О защите прав потребителей»			2
Всего:			36		

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- компьютер;
- принтер;
- компьютерный стол;
- шкаф для пособий;
- тумбы для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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», 2018.-176с.

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).

3. 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.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве

Дополнительные источники:

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с. 22. Перетятко Т.И. П

3 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей»

3. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

4. Интернет-ресурсы . <http://economy.gov.ru> 24. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>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; 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;</p>	<p>находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию, использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету, грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке, составление конспектов, решение практических задач</p>	<p>Оценка: письменного тестирования; устных ответов; кластера; таблиц; самостоятельной работы; контрольной работы; защиты реферата; презентаций; конспектов; по итогам промежуточной аттестации.</p>

<p>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.</p>		
<p>Умеет:</p>		
<p>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 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.</p>	<p>применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ. Владеет программным материалом применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением плана-меню, технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ №1-9; по итогам промежуточной аттестации.</p>