**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**основы калькуляции и учета**

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы калькуляции и учета**

 **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания дисциплины «Основы калькуляции и учета»

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учету в последующей практической деятельности в качестве повара, кондитера.

Задачи изучения

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учета предприятий питания;

- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учета приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;

- научиться составлять технологическую карту;

- научиться калькуляцию блюд, учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

* 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 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.

* 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;

- 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. Перечень формируемых 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 традиционных 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.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (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 1.3. 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, 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 2.4. 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.

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.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:
- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.
В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

 Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *38* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *36* |
| в том числе: |  |
| лекции | *20* |
|  лабораторные работы | *-* |
|  практические занятия | *16* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *2* |
| в том числе:Подготовка сообщение  | *2* |
| *Дифференцированный зачет* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Общая характеристика**  | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| **1** | Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета | 2 | 1,2 |
| **Тема 2. Документы учета** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **1** | Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов | 2 | 1,2 |
| **2** | Практическое занятие «Оформление первичных документов» | 2 | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | - |  |
| **Тема 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| **1** | Построение, структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий | 2 | 1,2 |
| **2** | Практическое занятие Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделийПрактическое занятие Субпродукты, колбасные изделия и свинокопчености | 22 | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | **-** |  |
| **Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **16** |  |
| **1** | Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточкеПлан-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию. Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия | 6 | 1,2 |
| **2** | Практическое занятие Составление плана - менюПрактическое занятие Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий (по заданию преподавателя) | 28 | 2,32,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |  |
| **Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **1** | Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Ведение товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально – ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации | 2 | 1,2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Подготовить сообщение «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству»  | 2 |  |
| **Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска продуктов предприятиями общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| **1** | Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. | 6 | 1,2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |
|  | **Всего**  | **38** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства и технология кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

калькуляторы;

бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения: компьютер.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. учеб., - М.: Академия, 2018.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2019 год.

**Интернет- ресурсы:**

http://www.buh.ru/document-376

http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html

http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml

**Дополнительная литература:**

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2005г.
2. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2005г.
3. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2005г.
4. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2002 г.
6. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2006 г.

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для

обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Текущий контроль проводится в форме устного и письменного опроса. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**- 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. | *Полнота ответов, точность формулировок,* *не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность**результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной* *терминологии**Полнота ответов, точность формулировок,* *не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной**(самостоятельной) работы (сообщений и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине*  |
| **Умения:****-**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. | *Правильность, полнота выполнения заданий,* *точность формулировок, точность расчетов,* *соответствие требованиям**Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,**последовательностей действий и т.д.**Точность оценки**Соответствие требованиям инструкций,**регламентов**Рациональность действий и т.д.**Адекватность, оптимальность выбора**способов действий, методов, техник,**последовательностей действий и т.д.**Точность оценки**Соответствие требованиям инструкций,**регламентов**Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном**объеме* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим**занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной**(самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых**умений, выполняемых действий в процессе практических занятий****Промежуточная аттестация****- экспертная оценка выполнения практических занятий на дифференцированном зачете*  |