

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ  
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»



СОГЛАСОВАНО

ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»

В.В. Позднышева

«28» августа 2023г

УТВЕРЖДАЮ.

и.о. директора ГБПОУ РО «БККПТ  
имени Героя Советского союза  
Быкова Бориса Ивановича»

Е.Н. Казанникова

Приказ №199 от 31.08.2023г.



РАССМОТРЕНО

На заседании МК ПЦ

Протокол № 1

от «25» августа 2023г.

Председатель МКПЦ

В.А. Рябенко

## АДАПТИРОВАННАЯ

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОПЦ 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

естественно-научного профиля

на базе основного общего образования

для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

п. Коксовый  
2023г

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 5 Основы калькуляции и учета для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования(приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями), в соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования для профессии естественно-научного профиля 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569 с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.

Адаптированная рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины ОПЦ 05 Основы калькуляции и учета для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «Фиро» (Протокол №3 от 21.07.2015). Регистрационный номер регистрации №377 от 232 июля 2015г.ФГАУ «ФИРО»

**Организация – разработчик:** ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчик:**

Бикмулина Людмила Антоновна – мастер производственного обучения, высшей категории, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 05 Основы калькуляции и учета для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью разработана согласно Положению о порядке разработки, утверждения и реализации адаптированных программ для обучающихся с ограниченными возможностями в ГБПОУ РО БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» (Приказ №199/1 от 31.08 2023г.) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022г.) об образовании в Российской Федерации;
- Федеральным законом от 24.12.1995г. №181-ФЗ (ред. от 24.04.2020г.) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06 2013г. №464(ред. от 28.08.2020г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Рособрнадзора от 29.05.2014 № 785 (ред. от 07.04.2020 г.) «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;
- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281);
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Основными целями разработки и реализации адаптированной программы являются:

- обеспечение инвалидам и лицам с ОВЗ право на получение среднего профессионального образования, развитие личности, индивидуальных способностей и возможностей, социокультурной адаптации в обществе;
- детализация особенностей реализации образовательного процесса для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов по конкретному направлению подготовки и направленности с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, включая реабилитацию инвалидов

Разработка и реализация адаптированной программы ориентированы на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для лиц с ОВЗ и инвалидов;
- повышение качества среднего профессионального образования лиц с ОВЗ и инвалидов;

- создание в техникуме специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами, их адаптации и социализации;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ОВЗ или обучающихся инвалидов;

- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды

**Специфика обучения лиц с нарушением зрения предусматривает:**

использование словесных методов: рассказ, объяснение, инструктаж, лекция, беседа;

использование наглядного материала разных видов:

натуральные наглядные пособия (предметы, которые специально подбираются в соответствии с изучаемой темой урока);

иллюстрации, репродукции картин, фотоматериалы, слайды, кино- и видеоматериалы, плакаты;

графические наглядные пособия (таблицы, схемы);

допустимая продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих обучающихся составляет 15-20 минут.

**В обучении лиц с нарушением слуха предусматривается:**

наглядные приемы: использование схем, макетов, демонстрация слайдов, демонстрация учебных фильмов, демонстрация презентаций, демонстрация действий и создание наглядных ситуаций, использование в печатной форме или в форме электронного документа;

наглядные методы: письменная презентация ключевых вопросов, являющихся темой обсуждения во время беседы, использование электронных видеоматериалов для иллюстрирования вопросов и контекста обсуждаемой проблемы, вопроса.

**Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов предусмотрено использование:**

дополнительных вспомогательных приемов и средств: памятки; образцы выполнения заданий; алгоритмы деятельности; печатных копий заданий, написанных на доске;

использование упражнений с пропущенными словами или предложениями;

использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения, использование маркеров для выделения важной информации;

предоставление краткого содержания глав учебников; использование учетных карточек для записи главных тем; предоставление обучающимся списка вопросов для обсуждения до чтения текста; указание номеров страниц для нахождения верных ответов;

предоставление альтернативы объемным письменным заданиям.

Лабораторные и практические работы планируется проводить парами, в которых присутствует смешанный состав обучающихся: в паре – один слышащий и один обучающийся с нарушениями слуха; «группа», включающая 1-2 обучающихся с нарушениями слуха и несколько слышащих обучающихся.

Для поддержания работоспособности обучающихся и предупреждение переутомления, предусматривается проведение физкультурных пауз, проводимых с учетом медицинских рекомендаций.

Во время проведения занятий предусматривается - переключение обучающихся с одного вида деятельности на другой через 15-20 минут.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на

компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Организацией государственной итоговой аттестации предусмотрено обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

ГИА для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Общая характеристика программы профессионального модуля.....        | 7-11  |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля.....                | 12-16 |
| 3. Условия реализации программы .....                                  | 17    |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ... | 18-20 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Цель освоения учебной дисциплины

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 05 Основы калькуляции и учета для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ).

Целью программы и планируемые результаты освоения профессионального модуля является:

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                      | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК.11 | <ul style="list-style-type: none"><li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>- задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><li>- источники поступления продуктов и тары;</li></ul> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> <li>реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul> |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>             |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                             | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>      |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                                                                                                                                                                                                                   | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>                                                                                                           |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>                                                                                                           |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                                                               | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>                                            |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                              | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>                                                         |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 10<br/>ОК.11</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Личностные результаты освоения программы

| Личностные результаты реализации программы воспитания                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <p>осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>ЛР 1</b></p>                                         |
| <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>          | <p><b>ЛР 2</b></p>                                         |
| <p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> | <p><b>ЛР 3</b></p>                                         |
| <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>                                                                                                                                               | <p><b>ЛР 4</b></p>                                         |
| <p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>                                                                                                                                                     | <p><b>ЛР 5</b></p>                                         |
| <p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>ЛР 6</b></p>                                         |
| <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>                                                                                                                                                                                          | <p><b>ЛР 7</b></p>                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.                                             | ЛР 8  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9  |
| Борящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                              | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                 | ЛР 11 |
| Принимаящий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                           | ЛР 12 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                          |       |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.                                                                                                 | ЛР 13 |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.                                                                  | ЛР 14 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.                                                                                                                                                                                                                                   | ЛР 15 |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.                                                                                                                                        | ЛР 16 |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.                                                                                                                                                                                                                                           | ЛР 17 |
| Хранящий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.                                                                                                                                                                                                         | ЛР 18 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                                       |       |
| Способен реализовать лидерские качества на производстве                                                                                                                                                                                                                                                   | ЛР 19 |
| Рессоустойчивость, коммуникабельность                                                                                                                                                                                                                                                                     | ЛР 20 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)</b>                                                                                                                                                                             |       |
| Мотивация к самообразованию и развитию                                                                                                                                                                                                                                                                    | ЛР 21 |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                   | <b>Объем часов</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                | <b>78</b>          |
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>      | <b>75</b>          |
| в том числе:                                                |                    |
| теоретическое обучение                                      | <b>47</b>          |
| лабораторные занятия                                        | -                  |
| практические занятия                                        | <b>28</b>          |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | <b>3</b>           |

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Наименование разделов и тем</i>                                                                                                              | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>                                                                                        | <i>Объем в часах</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i>                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <i>1</i>                                                                                                                                        | <i>2</i>                                                                                                                                                                 | <i>3</i>             | <i>4</i>                                                                                                        |  |
| <b>Тема 1.<br/>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>                                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                     | <b>8</b>             | <b>ПК</b><br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-5, 9, 10</b><br>ЛР16, 18, 19, 20, 21 |  |
|                                                                                                                                                 | 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета |                      |                                                                                                                 |  |
|                                                                                                                                                 | 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                                                     |                      |                                                                                                                 |  |
|                                                                                                                                                 | <b>Тематика практических занятий</b><br>Составление договора о материальной ответственности                                                                              | <b>4</b>             |                                                                                                                 |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) | <b>2</b>                                                                                                                                                                 |                      |                                                                                                                 |  |
| <b>Тема 2.<br/>Ценообразование в общественном питании</b>                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                     | <b>10</b>            | <b>ПК</b><br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-5, 9, 10</b>                         |  |
|                                                                                                                                                 | 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания                                                                                             |                      |                                                                                                                 |  |
|                                                                                                                                                 | 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                                                                                                                  |                      |                                                                                                                 |  |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | 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          |          | ЛР 16, 18, 19, 20, 21                                            |
|                                                                         | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> |                                                                  |
|                                                                         | 1. Работа со Сборником рецептур,<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,<br>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья                                    | 2        | <b>ПК</b><br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5            |
|                                                                         | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день                                                                                                                                                                                           | 2        | 5.2-5.5                                                          |
|                                                                         | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.<br>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.<br>Оформление калькуляционных карточек.                                                                                               | 2        | <b>ОК1-5, 9, 10</b><br>ЛР 16, 18, 19, 20, 21                     |
| <b>Тема 3.<br/>Материальная<br/>ответственность.<br/>Инвентаризация</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> |                                                                  |
|                                                                         | 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 |          | <b>ПК</b><br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5 |
|                                                                         | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление                                                                                                                            |          | <b>ОК1-5, 9, 10</b><br>ЛР 16, 18, 19, 20, 21                     |
|                                                                         | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b> |                                                                  |
|                                                                         | - Заполнение договора о материальной ответственности;<br>- Заполнение отчетной документации.                                                                                                                                                                | <b>4</b> |                                                                  |
|                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b><br>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)                                                                                                                         | <b>2</b> |                                                                  |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    | 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"                                                                                                                                                                |          |                                                                                                              |
| <b>Тема 4.<br/>Учет сырья,<br/>продуктов и тары<br/>в кладовых<br/>организаций<br/>питания</b>                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b> | <b>ПК 1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-5, 9, 10<br/>ЛР 16, 18, 19, 20, 21</b> |
|                                                                                                                                                                                    | 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков                                                                                                           |          |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                    | 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой                                                                                                                                         |          |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> | <b>ПК 1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-5, 9, 10<br/>ЛР 16, 18, 19, 20, 21</b> |
| <b>Практические занятия 4.</b><br>- Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | <b>4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Подготовить сообщение по темам:<br>- «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству»<br>- «Документальное оформление поступления сырья»<br>- «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли»<br>- «Подготовить презентацию «планирование меню». | <b>2</b> |                                                                                                              |
| <b>Тема 5.<br/>Учет продуктов на<br/>производстве,<br/>отпуска и<br/>реализации</b>                                                                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b> | <b>ПК 1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5</b>                                            |
|                                                                                                                                                                                    | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                    | 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции                                                                                                                                                                                             |          |                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>                 | 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                                                                                                                                        |           | <i>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</i>                                                                                    |
|                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>  | <i>ПК 1.2-1.5</i>                                                                                            |
|                                                                                | <b>Практические занятия 5-6.</b><br>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.                                                                                                                                          | <b>4</b>  | <i>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-5, 9, 10<br/>ЛР 16, 18, 19, 20, 21</i>                |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Подготовка сообщения по темам:<br>- Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий;<br>- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;<br>Подготовка слайд-презентации по теме: «Документальное оформление отпуска готовой продукции». | <b>2</b>  |                                                                                                              |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>9</b>  | <i>ПК 1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-5, 9, 10<br/>ЛР 16, 18, 19, 20, 21</i> |
|                                                                                | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                                                              |
|                                                                                | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                                                                                                             |           |                                                                                                              |
|                                                                                | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче                                                                                             |           |                                                                                                              |
|                                                                                | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                                                              |
|                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  |                                                                                                              |
|                                                                                | Работа на контрольно-кассовых машинах                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>  |                                                                                                              |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b>  |                                                                                                              |
| <b>Всего:</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>78</b> |                                                                                                              |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1 Основная литература:**

1. Потапова И.И. «Основы калькуляции и учета» Уч-к изд-во Академия 2020
2. Потапова И.И. «Основы калькуляции и учета» изд-во Академия 2020 электронное изд. ЭУМК

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <i>Формы и методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul> |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>различных видах обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul> | <p><i>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>-Точность расчетов</i></li> <li><i>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</i></li> </ul> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|