

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 201/17 от «23» 06 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
ОП.18.«Основы калькуляции и учета»
(заочное отделение)

Екатеринбург
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»); с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2015 № 610Н и квалификационных требований международного соревнования world skills Russia 2018 г. по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»»

Разработчик: преподаватель Субботина Ирина Николаевна ВВК

Рассмотрена на заседании методической комиссии:

Протокол № 7 от «23» 06 2017г.

Председатель мет.совета: _____

Согласовано:

Зам.директора по УР: _____ Субботина И.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы калькуляции и учета»

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ И ДИСЦИПЛИНЫ	

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Технология продукции общественного питания» Рабочая программа разработана на требованиях ФГОС, профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь» и требований национального соревнования WORLD skills Russia

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с микрокалькулятором;
 - способствовать эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию.
 - составлять и вычислять торговые таблицы;
 - решать торговые задачи;
 - вычислять проценты и средневзвешенные величины;
 - пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных рецептов;
 - составлять меню;
 - вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - составлять и разрабатывать технологические карты;
 - производить расчет себестоимости продуктов;
 - составлять калькуляцию на блюдо и кондитерские изделия;
 - проводить инвентаризацию;
 - проводить списание порчи, боя, лома;
 - производить расчет необходимого количества продуктов для получения у поставщиков для поддержания запасов.
 - заполнять документацию по учету продуктов в кладовой;
 - выполнять документацию по отпуску готовых изделий с производства.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- правила вычисления процентов и средних величин;
 - виды учетов в общественном питании и требования к ним;
 - основные разделы сборников рецептов блюд и кулинарных изделий;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество о часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	12
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме зачета	2
Самостоятельная работа	78

- нормы расхода сырья;
- правила составления нормативной и учетно-отчетной документации;
- виды наценок в общественном питании;
- правила составления калькуляции на блюда и кулинарные изделия;
- правила проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания;
- виды потерь в общественном питании и правила их списания;
- правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов в кладовой;
- правила отпуска готовых изделий с производства.
 - Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
 - Повар, кондитер должен обладать следующими общими компетенциями:
 - ОК.1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из способностей и возможностей, определенных руководителем.
 - ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, эффективного выполнения профессиональных задач.
 - ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
 - ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося - 12 часа;
- практической работы на обучающегося - 6 часов,
- самостоятельной работы - 78 часов.

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательных программ, час.	Занятия во взаимодополняющей программе, час.				Самостоятельная работа	
			Об-чение по МКК, в час.		Практики		Учебная	Производственная
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная		
ОК 1- ОК 6; ОК 8	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.	12	-	-	-	-	-	12
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 2. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.	44	8	4	-	-	-	36
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.	34	4	2	-	-	-	30
	Всего:	90	12	6	-	-	-	78

¹ Учебники самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируются в соответствии с требованиями ФГОС СПО и определяются объемом профессионального модуля в количестве часов, необходимым для выполнения заданных самостоятельных работ обучающимся, предусмотренных тематическим планом и содержанием межсессионного курса.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, в которых освоение программы
Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.		3	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	Содержание. Виды учета, применяемых на предприятиях общественного питания. Их особенности. Требования к учетам. Развитие форм учета.	12	ОК 1- ОК 6 ОК 8
Тема 1.2. Торговые вычисления.	Торговые вычисления: виды торговых таблиц и документов, исходящих в основе таблицы. Торговые задачи: процентные вычисления. Применение этих задач в практической деятельности. Расчет необходимого количества сырья с учетом холодной и тепловой обработки.	1	
		1	
		-	
		12	ОК 1- ОК 6 ОК 8
		2	
		2	
		2	
		4	

и кулинарные изделия.			
Практические работы Практическая работа №2. Составление калькуляционных карт на блюда: фирменные блюда.			2 2
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа №7 «Выпекание маффинов» Самостоятельная работа №8. «Составление калькуляционных карт на салаты, супы, напитки, кондитерские изделия»			20 4 16
Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.			32
Тема 3.1. Общие принципы учета на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Инвентаризация.	Правила организации учета сырья в кладовой и готовой продукции на производстве. Инвентаризация, влад. назначение, правила проведения и результаты. Потери на предприятиях общественного питания, правила списания потерь.		34
Содержание.			2
1. Зчет			2
Практические занятия			2
1. Составление документов по учету: продуктов в кладовой.			2
Самостоятельная работа.			30
Самостоятельная работа №9. «Организация учета в кладовой и на производстве»			4
Самостоятельная работа №10. «Инвентаризация на предприятиях общественного питания. Правила списания»			4
Самостоятельная работа №11. «Составление документации по отпуску готовых изделий с производства».			4
Самостоятельная работа №12. «Проведение списания: порчи, бой, дола».			4
Самостоятельная работа №13. Разработка проектного задания: Составить комплект документации для предприятия общественного питания на бизнес-ланч.			14

Наименование разделов и тем учебных дисциплин	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Методические средства обучения
1	2	3	
Раздел 2. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.		44	
Тема 2.1. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.	Правила пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Правила составления технологической документации на блюда. Составление технологической документации на полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия.	20	ОК.1-ОК.6 ОК.8
Содержание		2	
1. Технологическая документация на блюда и кулинарные изделия. Разработка технологических карт.		2	
Практические работы		2	
Практическая работа №1. Составление технологической документации на блюда: фирменные блюда		2	
Самостоятельная работа:		16	
Самостоятельная работа №6. Составление технологической документации на блюда: салаты, супы, напитки, кондитерские изделия»		16	
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.	Ценообразование в общественном питании. Назначен. Правила калькулирования блюд, напитков и кулинарных изделий. Калькуляционные карты, их составление.	24	ОК.1-ОК.6 ОК.8
Содержание.		2	
1. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Правила составления калькуляции на блюда		2	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Бухгалтерия и учет»

- Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству студентов;
 - рабочее место преподавателя;
 - компьютер учебно-наглядных пособий;
 - мультимедийный проектор;
 - сборники рецептур и конспекты лекций;
 - бланки документов
 - методические пособия по предмету;
 - приложения для домашнего задания
 - раздаточные и наглядные пособия
 - задания для практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановление. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ. [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 11, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 31, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛик принт, 2015. - 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛик плюс, 2013. - 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.И. Марчука - М.: Хлебродинформ, 1996. - 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Луцев. - М.: Хлебродинформ, 1997. - 560 с.

16. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

18. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

19. Самородова И.П., Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебд для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.

3.2.2. Соколова Е. ИЭлектронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.]: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036, в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]. постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1а»]. – Режим доступа.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения № 4»]. – Режим доступа

1. <http://www.100pen.ru/>
2. <http://foodbase.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

- * На усмотрение образовательной организации.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Критерии оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	<p>Методы оценки</p> <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе зачета выполненного проектного задания.</p>
<p>ОК 03 Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Критерии оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана - эффективность поиска; - оптимальность планирования профессиональной деятельности; - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте; 	<p>Методы оценки</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 03 Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Критерии оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана - эффективность поиска; - оптимальность планирования профессиональной деятельности; - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте; 	<p>Методы оценки</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов (подчиненных) команды, результат выполнения заданий.</p> <p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной сфере.</p>	<p>– адекватность, применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> <p>– толерантность поведения в рабочем коллективе</p> <p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач.</p> <p>– адекватность оценивания полученного результата</p> <p>– оценка собственного профессионального развития.</p> <p>– Адекватная оценка собственных знаний и умений.</p> <p>– оценка знаний современных технологий.</p>	

4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ (ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ) ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: Работать с микрокалькулятором, производить торговые вычисления, вычислять проценты, средневзвешенные величины, работать и составлять торговые таблицы	Самостоятельные работы.
Умение пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, составлять технологическую документацию. Составление меню.	Практические занятия, самостоятельные работы
Калькулировать блюда, полуфабрикаты, кондитерские изделия.	Практические занятия, самостоятельные работы
Проводить инвентаризацию, списание потерь	Самостоятельные задания
Заполнять документацию по учету сырья в кладовой и отпуску готовых изделий на производстве.	Практические занятия, самостоятельные работы
Знания: Правила вычисления процентов, средневзвешенных величин. Виды учетов, их особенности, требования к ним.	Устные опросы, решение задач, практические задания Тестовые задания
Правила составления нормативной и учетно-отчетной документации	Практические занятия
Правила ценообразования и наценок в ОП.	Самостоятельные задания
Правила калькулирования блюд	Практические и самостоятельные задания.
Правила проведения инвентаризации	Самостоятельные работы
Виды потерь в ОП и порядок их списания.	Самостоятельные работы
Правила учета, выдачи, принятия, хранения и продуктов по кладовой.	Практическая работа, самостоятельная работа

Правила отпуска готовых изделий с производства.	Самостоятельная работа
Зачет	Защита проектного задания