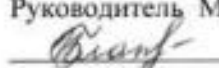


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 И.В. Блажко
(протокол № 5 от 26 июня 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«27» июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»
*общепрофессионального учебного цикл
основной образовательной программы
по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР***

 1 курс

Разработала: преподаватель
Любященко Елена Викторовна

Без, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.08 «Основы калькуляции и учета» является частью образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требования ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. ОП.08 «Основы калькуляции и учета» в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования. На базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре основной учебной дисциплины общепрофессионального цикла:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета» предназначена для изучения в Филиале в ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОП. 08 «Основы калькуляции и учета» включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО

Программа учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета» завершается подведением итогов в форме зачета (дифференцированного зачета) в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер». Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета» изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

1.3. Цели и задачи профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять первичные документы по движению ценностей;
- работать со Сборниками рецептур;
- оформлять документы по отпуску готовой продукции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы ведения первичного учета в предприятиях общественного питания;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- основы документального оформления отпусков готовой продукции с производства;

- порядок проведения инвентаризации.

1.4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла

Результатом освоения программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.08 «Основы калькуляции и учёта» является овладение обучающимися видом профессиональной (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

		- порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	руководством, клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

2.1. Структура учебной дисциплины общепрофессионального цикла

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практических и лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета на ПОП	Содержание учебного материала	3
	Виды учета, требования, предъявляемые к учету; характеристика, задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета, особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	
	Практическая работа 1	1
	«Определение % суммы, таксы от начального числа»	
Тема 2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	3
	Практическая работа 2	1
	Работа по сборнику рецептов с использованием таблицы «Нормы взаимозаменяемости продуктов».	
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	3
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	
	Практическая работа 3	2
	Оформление договора о материальной ответственности	
	Практическая работа 4	2
	Оформление распорядительной и отчетной документации по	

	инвентаризации	
Тема 4.	Содержание учебного материала	
Учет сырья, продуктов и тары в кладовых, организаций питания	Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	4
	Практическая работа 5	2
	Оформление документов на отпуск продуктов из склада	
	Практическая работа 6	2
	Оформление документов по учёту сырья, товаров и тары в кладовой ПОП, за день.	
Тема 5.	Содержание учебного материала	
Учет продуктов на ПОП, отпуска и реализации продукции и товаров	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	4
	Практическая работа 7	1
	«Рассчитать закладку продуктов, количества мясных полуфабрикатов и готовых блюд, блюд из субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченочтей»	
	Практическая работа 8	1
	«Определение потерь при приготовлении различных блюд»	
Тема 6.	Содержание учебного материала	
Учет денежных средств, расчетных операций	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. Работа на кассовом аппарате. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2
Дифференцированный зачет		1
всего		32
из них:		
практических и лабораторных работ		12

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
			Теор-кие	Лабораторн. и практ-ие занятия
1	2	3	5	6
1-2-3	Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета на ПОП	3	3	0
4	Практическая работа 1 «Определение % суммы, таксы от начального числа»	2	0	2
5-6-7	Тема 2 Ценообразование в общественном питании	3	3	0
8	Практическая работа 2 Работа по сборнику рецептов с использованием таблицы «Нормы взаимозаменяемости продуктов».	1	0	1
9-10-11	Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	3	0	3
12-13	Практическая работа 3 Оформление договора о материальной ответственности	2	0	2
14-15	Практическая работа 4 Оформление распорядительной и отчётной документации по инвентаризации	2	0	2
16 -17 18 - 19	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	0	4	0
20-21	Практическая работа 5 Оформление документов на отпуск продуктов из склада	2	0	2
22-23	Практическая работа 6 Оформление документов по учёту сырья, товаров и тары в кладовой ПОП, за день.	2	0	2
24-25 26-27	Тема 5. Учет продуктов на ПОП, отпуска и реализации продукции и товаров	4	4	0

28	Практическая работа 7 «Рассчитать закладку продуктов, количества мясных полуфабрикатов и готовых блюд, блюд из субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченочей»	1	0	1
29	Практическая работа 8 «Определение потерь при приготовлении различных блюд»	1	0	1
30-31	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных операций	2	2	0
32	Итоговое тестовое задание: Дифференцированный зачет	1	1	0
ИТОГО:		32	20	12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.08 «Основы калькуляции и учёта» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Кулинарии № 4 Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения: (УМК; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

Учебный кабинет Кулинария № 4, оснащен техническими средствами и имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия:

- техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОП.07 «Основы калькуляции и учёта» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

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

4.2.1. Печатные издания

1. Калькуляция и учёт: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. образования / Потапова И.И. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

6. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004. – 384с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.- сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – Издательство «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680.: ил.

9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, для предприятий общественного питания, составитель д.р. экономических наук Павлов, А.В. Санкт-Петербург.

10. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

4.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

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

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

8. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

9. <http://economy.gov.ru>

10. <http://www.consultant.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
1	2
Умения:	Текущий контроль при проведении:
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; -пользоваться нормативными документами - задачи бухгалтерского учета;	-письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация

-предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за	в форме контрольной работы в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
---	--

правильность расчетов с потребителями;	
Знания:	Текущий контроль:
-проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок нормативную документацию классификацию и ассортимент пищевых продуктов химический состав, -пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов требования к качеству продуктов условия и сроки хранения кулинарные свойства пищевых продуктов. -использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	- защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий - устный/письменный опрос, - тестирование Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет