

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В.Миля
« ____ » 20__ г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины «ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики: Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

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 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	-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	-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,

	<p>производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	37
Консультации	5
Всего учебных занятий	32
в том числе в форме практической подготовки	12
Основное содержание	
теоретические занятия	20
практические занятия	12
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
теоретические занятия	
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме	Диф.зачет

1.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч, в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета	1	
	2. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	1	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация	1	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен.	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд	1	
	Практические занятия	6	
	1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	2	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1	
	4. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	

Тема3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1.Материальная ответственность, ее документальное оформление	1	
	2. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности	1	
	3. Отчетность материально-ответственных лиц	1	
	4. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1.Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	1	
	2.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги	1	
	Практические занятия	2	
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены	0,5	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве	1	
	4. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	
	Практические занятия	4	
	1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	
Тема 6.Учет денежных средств, расчетных и	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК11 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями	1	

кредитных операций	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	5.1.
Консультации		5	
Количество часов по учебной дисциплине		37	
Промежуточная аттестация		Диф.зачет	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

Доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Техническими средствами обучения:

Компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. — 192 с.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.1. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» обеспечивает Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель.

Образование:

Красноярский коммерческий институт по специальности «Экономика и управление в торговле и общественном питании», квалификация «Экономист» (1995 г.); КГПУ им. В. П. Астафьева по направлению «Семейное образование» (2021 г.).

Повышение квалификации:

ФГБОУ ВО «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева по программе «Инновационные современные образовательные технологии обучения взрослых», 2019 г.;

В ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 2020 г.;

ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Применение дистанционного обучения. Разработка учебных заданий и тестовых вопросов в онлайн-форматах», 2021 г.;

В КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе: «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС», 2021 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 2022 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Формирование финансовой грамотности обучающихся с использованием интерактивных технологий и цифровых образовательных ресурсов (продвинутый уровень)», 2022 г.

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Разработка и реализация маркетинговой стратегии», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Налогообложение предприятий и организаций», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Маркетинг в гостиничном бизнесе», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Предпринимательский модуль», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Бизнес-модели компании и операционная эффективность», 2022 г.

ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи», 2023 г.

Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 24, ККОТиП, 2023 г.

КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ», 2023 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная

<p>работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 		<p>оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	--