# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

Новобурасский филиал

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

«20» мая 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

2024г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** | | Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы** | | | | |
| зам. зав. по УМР | | **калькуляции и учета»** разработана в соответствии | | | | |
| ГАПОУ СО «БТА» | | с федеральным государственным образовательным | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В./ | | стандартом среднего профессионального образова- | | | | |
| «20» мая 2024г | | ния (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В. | | кондитер, утвержденного приказом Министерства | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | образования и науки Российской Федерации от 9 | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Мини- | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | стерством юстиции Российской Федерации дата 22 | | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (да- | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | лее – ФГОС СПО) и | | | |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | и примерной основной образовательной программы | | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | среднего | | профессионального образования (ПООП | | |
|  | | СПО) программы подготовки квалифицированных | | | | |
|  | | рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, | | | | |
|  | | кондитер, зарегистрированной в | | | | государственном |
|  | | реестре | | примерных основных | | образовательных |
|  | | программ | | под номером 43.01.09-1703331 31 марта | | |
|  | | 2017г. | |  | |  |
| **Рассмотрено** на заседании | | | **ОДОБРЕНО** методическим советом | | | | |  |
| методической комиссии специальных | | | ГАПОУ СО БТА | | | | |  |
| дисциплин |  | | Протокол № 5, «20» мая 2024г | | | | | |
|  |  | | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / | | | | | |
| Председатель комиссии |  | |  | | | | | |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ | | | | |  | | | | |
| Протокол № 5, от «20» мая 2024г. | | | | |  | | | | |
|  | | | | |  | | | | |

Составитель(и) –Попова С.М.. преподаватель ГАПОУ СО «БТА»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**1.1. Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образова-тельной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной про-граммы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисцип-лина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессио-нальной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

*Целью* дисциплины является:

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

* + подготовка обучающихся к применению основ калькуляции и учета в последующей

практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

*Задачами изучения* дисциплины являются:

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

* изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учѐта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
* научиться составлять технологическую карту;
* научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учѐтные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

Планируемые результаты

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** |  |  | **Умения** | |  |  |  | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4, | -вести учет, | | | оформлять | | | до- | -виды учета, требования, предъ- |
| ПК 2.2-2.8, | кументы первичной отчетности по | | | | | | | являемые к учету; |
| ПК 3.2-3.6, | учету | сырья, товаров | | | и | тары | в | - задачи бухгалтерского учета; |
| ПК 4.2-4.5, | кладовой организации питания; | | | | | |  | -предмет и метод бухгалтерского |
| ПК 5.2-5.5 | -составлять | | | товарный отчет | | | | учета; |
|  | за день; | |  |  |  |  |  | -элементы бухгалтерского учета; |
|  | -определять | | | процентную до- | | | | -принципы и формы организа- |
|  | лю потерь на производстве при | | | | | | | ции бухгалтерского учета |
|  | различных видах обработки сырья; | | | | | | | - особенности организации бух- |
|  | - составлять план-меню, ра- | | | | | | | галтерского учета в общественном пи- |
|  | ботать | со | сборником | | | рецептур | | тании; |
|  | блюд и кулинарных изделий, тех- | | | | | | | - основные направления совер- |
|  | нологическими и технико - техно- | | | | | | | шенствования, учета и контроля от- |
|  | логическими картами; | | | |  |  |  | четности на современном этапе; |
|  | -рассчитывать цены на гото- | | | | | | | - формы документов, применяе- |
|  | вую продукцию и полуфабрикаты | | | | | | | мых в организациях питания, их клас- |
|  | собственного | | | производства, | | | | сификацию; |
|  | оформлять | | калькуляционные кар- | | | | | - требования, предъявляемые к |
|  | точки; |  |  |  |  |  |  | содержанию и оформлению докумен- |
|  | -участвовать | | | в | проведении | | | тов; |
|  | инвентаризации в кладовой и на | | | | | | | - права, обязанности и ответст- |
|  | производстве; | | |  |  |  |  | венность главного бухгалтера; |
|  | -пользоваться | | | | контрольно- | | | - понятие цены, ее элементы, |
|  | кассовыми машинами или средст- | | | | | | | виды цен, понятие калькуляции и по- |
|  | вами автоматизации при расчетах | | | | | | | рядок определения розничных цен на |
|  | с потребителями; | | |  |  |  |  | продукцию собственного производст- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -принимать оплату налич- | ва; |  |  |  |
|  | ными деньгами; | - понятие товарооборота пред- | | | |
|  | -принимать и оформлять | приятий питания, его виды и методы | | | |
|  | безналичные платежи; | расчета. |  |  |  |
|  | -составлять отчеты по пла- | - сущность плана-меню, его на- | | | |
|  | тежам. | значение, виды, порядок составления; | | | |
|  |  | -правила | | | документального |
|  |  | оформления | | движения материальных | |
|  |  | ценностей; | |  |  |
|  |  | - источники поступления про- | | | |
|  |  | дуктов и тары; | | |  |
|  |  | -правила оприходования товаров | | | |
|  |  | и тары материально-ответственными | | | |
|  |  | лицами, |  |  |  |
|  |  | реализованных | | | и отпущенных |
|  |  | товаров; |  |  |  |
|  |  | -методику осуществления кон- | | | |
|  |  | троля за товарными запасами; | | | |
|  |  | -понятие и виды товарных по- | | | |
|  |  | терь, методику их списания; | | | |
|  |  | -методику проведения инвента- | | | |
|  |  | ризации и выявления ее результатов; | | | |
|  |  | - понятие материальной ответст- | | | |
|  |  | венности, ее документальное оформ- | | | |
|  |  | ление, | 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 от- | | | |
|  |  | ветственности за правильность расче- | | | |
|  |  | тов с потребителями. | | |  |
|  |  |  | | | |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или | Актуальный профессиональный | | | |
|  | проблему в профессиональном | и социальный контекст, в котором | | | |
|  | и/или социальном контексте. | приходится работать и жить. | | | |
|  | Анализировать задачу и/или | Основные источники информа- | | | |
|  | проблему и выделять еѐ составные | ции и ресурсы для решения задач и | | | |
|  | части. | проблем в профессиональном и/или | | | |
|  | Правильно выявлять и эф- | социальном контексте. | | | |
|  | фективно искать информацию, не- | Алгоритмы выполнения работ в | | | |
|  | обходимую для решения задачи | профессиональной и смежных облас- | | | |
|  | и/или проблемы. | тях. |  |  |  |
|  | Составить план действия. | Методы работы в профессио- | | | |
|  | Определять необходимые | нальной и смежных сферах. | | | |
|  | ресурсы. | Структура плана для решения | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Владеть актуальными мето- | задач. |
|  | дами работы в профессиональной | Порядок оценки результатов ре- |
|  | и смежных сферах. | шения задач профессиональной дея- |
|  | Реализовать составленный | тельности |
|  | план. |  |
|  | Оценивать результат и по- |  |
|  | следствия своих действий (само- |  |
|  | стоятельно или с помощью на- |  |
|  | ставника). |  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска | Номенклатура информационных |
|  | информации | источников применяемых в профес- |
|  | Определять необходимые | сиональной деятельности |
|  | источники информации | Приемы структурирования ин- |
|  | Планировать процесс поиска | формации |
|  | Структурировать получае- | Формат оформления результатов |
|  | мую информацию | поиска информации |
|  | Выделять наиболее значимое |  |
|  | в перечне информации |  |
|  | Оценивать практическую |  |
|  | значимость результатов поиска |  |
|  | Оформлять результаты поис- |  |
|  | ка |  |
| ОК 03 | Определять актуальность | Содержание актуальной норма- |
|  | нормативно-правовой документа- | тивно-правовой документации |
|  | ции в профессиональной деятель- | Современная научная и профес- |
|  | ности | сиональная терминология |
|  | Выстраивать траектории | Возможные траектории профес- |
|  | профессионального и личностного | сионального развития и самообразо- |
|  | развития | вания |
| ОК 04 | Организовывать работу кол- | Психология коллектива |
|  | лектива и команды | Психология личности |
|  | Взаимодействовать с колле- | Основы проектной деятельности |
|  | гами, руководством, клиентами. |  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на го- | Особенности социального и |
|  | сударственном языке | культурного контекста |
|  | Оформлять документы | Правила оформления докумен- |
|  |  | тов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей | Сущность гражданско- |
|  | профессии | патриотической позиции |
|  | Презентовать структуру | Общечеловеческие ценности |
|  | профессиональной деятельности | Правила поведения в ходе вы- |
|  | по профессии | полнения профессиональной деятель- |
|  |  | ности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологи- | Правила экологической безопас- |
|  | ческой безопасности | ности при ведении профессиональной |
|  | Определять направления ре- | деятельности |
|  | сурсосбережения в рамках профес- | Основные ресурсы задейство- |
|  | сиональной деятельности по про- | ванные в профессиональной деятель- |
|  | фессии | ности |
|  |  | Пути обеспечения ресурсосбе- |
|  |  | режения. |
| ОК 09 | Применять средства инфор- | Современные средства и устрой- |
|  | мационных технологий для реше- | ства информатизации |
|  | ния профессиональных задач | Порядок их применения и про- |
|  | Использовать современное | граммное обеспечение в профессио- |
|  | программное обеспечение | наль-ной деятельности |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 10 |  | Понимать общий смысл чет- | правила построения простых и | |
|  | ко | произнесенных высказываний | сложных предложений на профессио- | |
|  | на известные темы (профессио- | | нальные темы | |
|  | нальные и бытовые), | | основные общеупотребительные | |
|  |  | понимать тексты на базовые | глаголы (бытовая и профессиональная | |
|  | профессиональные темы | | лексика) | |
|  |  | участвовать в диалогах на | лексический минимум, относя- | |
|  | знакомые общие и профессиональ- | | щийся к описанию предметов, средств | |
|  | ные темы | | и процессов профессиональной дея- | |
|  |  | строить простые высказыва- | тельности | |
|  | ния о себе и о своей профессио- | | особенности произношения | |
|  | нальной деятельности | | правила чтения текстов профес- | |
|  |  | кратко обосновывать и объ- | сиональной направленности | |
|  | яснить свои действия (текущие и | |  | |
|  | планируемые) | |  | |
|  |  | писать простые связные со- |  | |
|  | общения на знакомые или интере- | |  | |
|  | сующие профессиональные темы | |  | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | | | | | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | |
| **Портрет выпускника СПО** | | | | | | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | | | | | **ЛР 1** | |
| 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. | | | | | **ЛР 2** | |
| 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. | | | | | **ЛР 3** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | | | | **ЛР 4** | |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | | | | | **ЛР 5** | |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | | | | | **ЛР 6** | |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | | | | | **ЛР 7** | |
| 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** | |
| Заботящийся 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** | |
| Принимающий 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** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | | | | | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | | | | | **ЛР 13** | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | | | | | **ЛР 14** | |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | | | | | **ЛР 15** | |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | | | | | **ЛР 16** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | | | | | **ЛР 17** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | | | | | | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | | | | | **ЛР 18** | |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | | | | | **ЛР 19** | |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | | | | | **ЛР 20** | |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | | | | | **ЛР 21** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | | | | | | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | | | | | **ЛР 22** | |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | | | | | **ЛР 23** | |
| Соблюдающий этические нормы общения | | | | | **ЛР 24** | |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Объем образовательной программы** | **52** |  |
|  |  |  |
| в том числе: |  |  |
|  |  |  |
| теоретическое обучение | 18 |  |
|  |  |  |
| лабораторные занятия | - |  |
|  |  |  |
| практические занятия | 24 |  |
|  |  |  |
| Самостоятельная работа***1*** | 10 |  |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |  |
|  |  |  |

1. *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной ор-ганизацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количе-стве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотрен-ных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | ***Осваивае-*** |  |
| ***Наименование разде-*** |  |  |  | ***Объем в ча-*** | ***мые эле-*** |  |
| ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | | | ***менты*** |  |
| ***лов и тем*** | ***сах*** |  |
|  |  |  | ***компетен-*** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***ций*** |  |
| ***1*** |  | ***2*** | | ***3*** | ***4*** |  |
| ***Раздел 1 Общая характеристика бухгалтерского учета*** | | | |  |  |  |
| ***Тема 1. 1*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***2*** |  |  |
| ***Общая характери-*** | ***1.*** Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бух- | | |  | ***ПК*** |  |
| ***стика бухгалтерско-*** | галтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | | |  | ***1.2-1.5*** |  |
| ***го учета*** | ***2.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях пита- | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ния, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению докумен- | | |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  | тов. | Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | | | | ***2*** |  |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |  |  |  |  |
| Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) | | | |  |  |  |
| **Источники информации** | |  |  |  |  |  |
| Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) | | | |  |  |  |
| http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/ | | |  |  |  |  |
| ***Раздел 2 Общие принципы организации учѐта на предприятиях общественного питания*** | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
| ***Тема 2.1. Организа-*** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***2*** |  |  |
| ***ция учѐта в общест-*** |  | | |  |  |  |
| ***1.*** Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о | | |  | ***ПК*** |  |
| ***венном питании*** | полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета дове- | | |  | ***1.2-1.5*** |  |
|  | ренностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | лиц |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | ***2.*** | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, по- | |  |  |
|  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | рядок ее проведения и документальное оформление | | |  |  |
|  |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | ***3*** |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |
| 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) |  | ***ЛР1-ЛР24*** |
| 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" |  |  |

**Источники информации**

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обяза-тельств"

**http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/**

***Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 3.1*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** |  |
| ***Ценообразование в*** | ***1.*** | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |  | ***ПК*** |
| ***общественном пи-*** |  |  |  | ***1.2-1.5*** |
| ***тании*** |  |  |  | ***2.2-2.5*** |
| ***Тема 3.2. Составле-*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***3.2-3.5*** |
| ***ние калькуляции*** | 1. | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полу- |  | ***4.2-4.5*** |
|  | фабрикаты собственного производства | |  | ***5.2-5.5*** |
|  | 2. | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |
|  | 3. | План-меню, его назначение, виды, порядок составления |  | ***ЛР1-ЛР24*** |
|  | 4. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных конди- |  |  |
|  | терских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения по- | |  |  |
|  | требности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | | ***10*** |  |
|  | Работа со Сборником рецептур: | |  | ***ПК*** |
|  | - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собствен- | |  | ***1.2-1.5*** |
|  | ного производства, | |  | ***2.2-2.5*** |
|  | - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | |  | ***3.2-3.5*** |
|  | - Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | |  | ***4.2-4.5*** |
|  | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. | |  | ***5.2-5.5*** |
|  | -Калькуляция холодных блюд. Оформление калькуляционных карточек | |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Калькуляция первых блюд. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция рыбных блюд. Оформление калькуляционных карточек | |  | ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  | -Калькуляция мясных блюд. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция блюд из птицы. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция гарниров. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция сладких блюд и горячих напитков. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста. Оформление калькуляционных | |  |  |  |
|  | карточек | |  |  |  |
|  | -Калькуляция печенья, кексов, рулетов. Оформление калькуляционных карточек | |  |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | | | ***2*** |  |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |  |  |  |
| Проработка конспектов занятий, учебной литературы. | | |  |  |  |
| Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой на- | | |  |  |  |
| ценки»; сдать отчеты по калькуляции | | |  |  |  |
| ***Раздел 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве*** | | |  |  |  |
| ***Тема 4.1.*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** |  |  |
| ***Учет сырья, продук-*** |  |  |  |  |  |
| 1. | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного пита- |  | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***тов и тары в кладо-*** |  |  |
| ния. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное | |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***вых организаций пи-*** | оформление поступления сырья и товаров от поставщиков | |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***тания*** |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
| 2. | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной |  |  |
|  |  |  |
|  | книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска про- | |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | дуктов из кладовой | |  | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  | |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и работ*** | | ***10*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ***-*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья,товаров и тары в кладо- | |  |  |
|  | вой организации питания, | |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  | -составление товарного отчет за день. | |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | - Расчетная ведомость. Заполнение расчетной ведомости. | |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | -Заполнение требования - накладной. | |  | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  |  |
|  | -Заполнение дневного заборного листа | |  |  |  |
|  | - Заполнение акта о бое, порче, ломе. | |  |  |  |
|  | -Заполнение товарного отчета | |  |  |  |
|  | - Инвентаризация. Правила и порядок проведения | |  |  |  |
|  | - Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации. | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 4.2*** | | ***Содержание учебного материала*** | | | | | ***2*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет продуктов на*** | | 1. | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***производстве, от-*** | |  |  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***пуска и реализации*** | |  | |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное | | | | |  |  |
| ***продукции и товаров*** | | оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | | | | |  | ***5.2-5.5*** |  |
| ***предприятиями об-*** | |  | |  |  |  |  | ***ОК1-ОК5,*** |  |
| 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и | | | | |  |  |
| ***щественного пита-*** | | тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | | | | |  | ***ОК9, ОК10***  ***ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***ния*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тематика практических работ*** | | | | | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  |  |
|  |  | ***-*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной | | | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  | продукции и полуфабрикатов на производстве. | | | | |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***Тема 4.3*** | | ***Содержание учебного материала*** | | | | | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет денежных*** | | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам | | | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***средств, расчетных*** | | 2. | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при | | | |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***и кредитных опера-*** | | безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность | | | | |  | ***4.2-4.5*** |  |
| ***ций*** | | расчетов с потребителями | | | | |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно- | | | | |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |  |
|  |  | кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформле- | | | | |  |  |  |
|  |  | ние поступления наличных денег в кассу и к выдаче | | | | |  | ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | | | | |  |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | | | | | | | ***3*** |  |  |
| ***машних заданий)*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей, «Типовых правил | | | | | | |  |  |  |
| эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил рознич- | | | | | | |  |  |  |
| ной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Феде- | | | | | | |  |  |  |
| рации от 19 января 1998 года № 55. | | | | | | |  |  |  |
| **Источники информации** | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей | | | | | | |  |  |  |
|  | http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/ | | | |  | |  |  |  |
| 2. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с на- | | | | | | |  |  |  |
|  | селением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/ | | | | | |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  |
| *3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Прави-* | | | | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *тельства* | *Российской* | *Федерации* | *от* | *19* | *января* | *1998* | *года* | *№* | *55.* |  |  |
|  | *http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/* | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дифференцированный зачет** | | |  |  |  |  |  |  |  |  | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | |  |  |  |  |  |  |  | ***10*** |  |
| ***Всего по дисциплине*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***42*** |  |
| ***Всего*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***52*** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;*

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

* рабочее место преподавателя;

-доска учебная;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по прове-дению практических занятий, методические указания по проведению контроля получен-ных знаний и навыков;

* комплект учебно – наглядных пособий по предмету:«Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
* калькуляторы;
* бланки бухгалтерских документов.
* **Технические средства обучения:**
* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, телевизор с мультимедийным сопровождением;

-средства аудиовизуализации;

* наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

* Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон:

[принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

* Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.

текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

* Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. за-

кон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ,

2016. – 880 с.

* ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
* ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с.
  + ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пита-ния. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,

2014.- III, 12 с.

* + ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
  + ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  + ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия"

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и марке-тинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия»,

2015. – 336 с.

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образо-

вания/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Мос-ковские учебники», 2013.-176с.

* + 1. **Электронные издания:**
    2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/
    3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
    4. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
    5. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
    6. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/
    7. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Мето-дических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обяза-

тельств"*http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/*

* + 1. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ян-*

*варя 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*

* + 1. *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/*

* + 1. http://economy.gov.ru http://www.consultant.ru

**Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быст-

ров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефи-мова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
2. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпора ция «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

**Интернет-ресурсы**

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выпол-нения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающими-ся индивидуальных занятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы*** |
|  |  | ***оценки*** |
| -виды учета, требования, предъяв- |  | ***Текущий контроль*** |
| ляемые к учету; |  | ***при проведении:*** |
| - задачи бухгалтерского учета; | *Полнота ответов, точ-* | *-письменного/устного* |
| -предмет и метод бухгалтерского уче- *ность формулировок,* *не ме-* *опроса;* | | |
| та; | *нее 75% правильных отве-* |  |
| -элементы бухгалтерского учета; | *тов.* | *-тестирования;* |
| -принципы и формы организации | *Не менее 75% правильных* |  |
| бухгалтерского учета | *ответов.* |  |
| - особенности организации бухгал- |  | *-оценки результатов* |
| терского учета в общественном пита- *Актуальность темы,* *адек-* | | *внеаудиторной (само-* |
| нии; | *ватность результатов по-* | *стоятельной) работы* |

* основные направления совершенст- *ставленным целям,* вования, учета и контроля отчетности *полнота ответов,* *точ-*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| на современном этапе; | *ность формулировок, адек-* |  |
| - формы документов, применяемых в *ватность применения про-* | |  |
| организациях питания, их классифи- | *фессиональной терминоло-* |  |
| кацию; | *гии* | ***Промежуточная ат-*** |
| - требования, предъявляемые к со- |  | ***тестация*** |
| держанию и оформлению докумен- |  | *в форме дифференциро-* |
| тов; |  | *ванного зачета/ экзаме-* |
| - права, обязанности и ответствен- |  | *на по МДК в виде:* |
| ность главного бухгалтера; |  | *-письменных/ устных* |
| - понятие цены, ее элементы, виды |  | *ответов,* |
| цен, понятие калькуляции и порядок |  | *-тестирования.* |
| определения розничных цен на про- |  |  |
| дукцию собственного производства; |  |  |
| - Понятие товарооборота предпри- |  |  |
| ятий питания, его виды и методы рас- |  |  |
| чета. |  |  |
| - сущность плана-меню, его назначе- |  |  |
| ние, виды, порядок составления; |  |  |
| -правила документального оформле- |  |  |
| ния движения материальных ценно- |  |  |
| стей; |  |  |

* источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и

тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това-ров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентариза-ции и выявления ее результатов;

* понятие материальной ответствен-

ности, ее документальное оформле-

ние, отчетность материально-

ответственных лиц;

- порядок оформления и учета дове-

ренностей;

- ассортимент меню и цены на гото-

вую продукцию на день принятия

платежей;

* правила торговли;
* виды оплаты по платежам;
* виды и правила осуществления кас-совых операций;
* правила и порядок расчетов с по-требителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответст-венности за правильность расчетов с потребителями;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - оформлять документы первичной |  | ***Текущий контроль:*** |
| отчетности и вести учет сырья, гото- | *Правильность, полнота вы-* | *- защита отчетов по* |
| вой и реализованной продукции и | *полнения заданий, точность практическим/ лабора-* | |
| полуфабрикатов на производстве, | *формулировок, точность* | *торным занятиям;* |
| -оформлять документы первичной | *расчетов, соответствие* | *- оценка заданий для* |
| отчетности по учету сырья, товаров и *требованиям* | | *внеаудиторной (само-* |
| тары в кладовой организации пита- |  | *стоятельной) работы:* |
| ния; |  | *презентаций* |
| -составлять товарный отчет за день; |  |  |
| -определять процентную долю по- |  |  |
| терь на производстве при различных |  | *- экспертная оценка де-* |
| видах обработки сырья; | *-Адекватность, оптималь-* | *монстрируемых умений,* |

* составлять план-меню, работать со *ность выбора способов дей-* *выполняемых действий*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| сборником рецептур блюд и кулинар- | *ствий, методов, техник,* | *в процессе практиче-* |
| ных изделий, технологическими и | *последовательностей дей-* | *ских/лабораторных за-* |
| технико - технологическими картами; | *ствий и т.д.* | *нятий* |
| -рассчитывать цены на готовую про- | *-Точность расчетов* |  |
| дукцию и полуфабрикаты собствен- | *-Соответствие требовани-* |  |
| ного производства, оформлять каль- | *ям НД* |  |
| куляционные карточки; | *и т.д.* |  |
| -участвовать в проведении инвента- |  |  |
| ризации в кладовой и на производст- |  |  |
| ве; |  | ***Промежуточная ат-*** |
| -пользоваться контрольно-кассовыми |  | ***тестация****:* |
| машинами или средствами автомати- |  | *- экспертная оценка вы-* |
| зации при расчетах с потребителями; |  | *полнения практических* |
| -принимать оплату наличными день- |  | *заданий на заче-* |
| гами; |  | *те/экзамене* |
| -принимать и оформлять безналичные |  |  |
| платежи; |  |  |
| -составлять отчеты по платежам |  |  |