

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Основы калькуляции и учета  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер**

ОДОБРЕНА  
на заседании методической  
комиссии профессий  
естественнонаучного профиля  
Протокол № 1 от 28.08. 2020 г.  
Председатель МК *Манд* Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
*Л.П.Мирошниченко*  
«31» 08 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), на основании примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

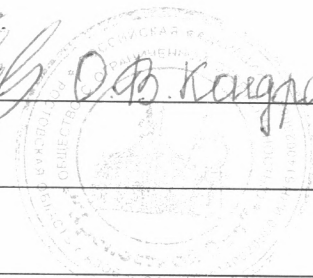
Разработчики:

Калач Н.М.- преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано:

Директор ООО «Крепостной Вай» *С.В. Кадратьева*

Директор ООО «СОХО» *Д.В. Бурдаков*



## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам обязательной части ППКРС

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| 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<br>ОК 1-7, 9,10,11 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– * пользоваться сборником рецептур;</li> <li>– * определять необходимые документы по отчетности материально-ответственных лиц;</li> <li>– * оформлять документы первичной отчетности;</li> </ul> | <p>тары материально-ответственными лицами,</p> <p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– * правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– * документы первичной отчетности; правила и технологии расчетов с потребителями;</li> </ul> |
|--|--|--|

\*- дополнительные знания и умения за счет вариативной части ППКРС в объеме 16часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>               | <b>61</b>               |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>    | <b>48</b>               |
| в том числе:   |                         |
| <b>Практические занятия</b>                                | <b>24</b>               |
| Внеаудиторная (самостоятельная) <b>работа обучающегося</b> | <b>13</b>               |
| в том числе:   |                         |
| Работа с нормативно-правовой документацией                 | 13                      |
| Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>           |                         |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем в часах | Осваиваемые элементы компетенций  |
|--|--|---------------|---|
| 1  | 2  | 3             | 4   |
| Тема 1.<br>Общая характеристика бухгалтерского учета   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6             | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10 |
|  | 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета   |               |   |
|  | 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности  |               |   |
|  | 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  |               |   |
| 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |  |               |   |
| Тема 2.<br>Ценообразование в общественном питании  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция), в устной форме ответить на поставленные вопросы.<br><b>Источники информации</b><br>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a> | 2             |   |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   |               |   |
| Тема 2.<br>Ценообразование в общественном питании  | 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания   | 6             | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5                                       |
|  | 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства  |               |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета  | 4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10  |
|   | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления   |   |
|   | 5. 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          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий 1-7</b>  | 14  |
|   | 1. Работа со Сборником рецептов.  | 2   |
|   | 2. Составление плана-меню.  | 2   |
|   | 3. Расчёт сырья для приготовления блюд согласно нормативам.   | 2   |
|   | 4. Составление технологических и инструкционных карт  | 2   |
|   | 5. Калькуляция розничных цен на первые блюда и закуски.   | 2   |
|   | 6. Калькуляция розничных цен на вторые блюда и напитки.   | 2   |
|   | 7. Калькуляция розничных цен соусов и мучных изделий.   | 2   |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2   |
| <b>Тема 3.<br/>Материальная<br/>ответственность.<br/>Инвентаризация</b> | 1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10 |
|   | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  | 7   |
|   | 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора), в устной форме ответить на поставленные вопросы.  | 3   |
|   | 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об   |   |



|  |  |        |   |
|--|--|--------|---|
|  | <p>утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств", в устной форме ответить на поставленные вопросы.</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>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 обязательств"</p> <p><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a></p>   | 4      |   |
| <p><b>Тема 4.</b><br/><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b> <b>4</b></p> <p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p> <p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 8</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.</p> <p><b>Практическое занятие 9</b> Оформление калькуляционных карточек.</p> | 2<br>2 | <p><b>ПК 1.2-1.5</b><br/><b>2.2-2.5</b><br/><b>3.2-3.5</b><br/><b>4.2-4.5</b><br/><b>5.2-5.5</b><br/><b>ОК1-5, 9, 10</b></p> <p><b>ПК 1.2-1.5</b><br/><b>2.2-2.5</b><br/><b>3.2-3.5</b><br/><b>4.2-4.5</b><br/><b>5.2-5.5</b><br/><b>ОК1-5, 9, 10</b></p> |
| <p><b>Тема 5.</b><br/><b>Учет продуктов на производстве,</b></p>                             | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Организация учета на производстве. Состав товароборота общественного питания</p>   | 2      | <p><b>ПК 1.2-1.5</b><br/><b>2.2-2.5</b><br/><b>3.2-3.5</b></p>  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции   | 4 | 4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-ОК5,<br>ОК9, ОК10                            |
|  | 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе  |   |  |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |   |  |
| питания  | <b>Практическое занятие 10.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.  | 2 | ПК 1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10 |
|  | <b>Практическое занятие 11.</b> Оформление технологической карты.   | 2 |  |
| <b>Тема 6.</b><br>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | ПК 1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-5, 9, 10 |
|  | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам  |   |  |
|  | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                 |   |  |
|  | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче |   |  |
|  | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира  |   |  |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                    |   | 2 |  |

|                      |   |                |  |
|----------------------|---|----------------|--|
|                      | <p><b>Практическая работа 12.</b> Расчёт покрытия недостачи при проведении проверки.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>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 розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. В устной форме ответить на поставленные вопросы.</p> <p><b>Источники информации</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></li> <li>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a></li> <li>3. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/</a></li> </ol> | <p>2<br/>4</p> |  |
| <p><b>Всего:</b></p> |   | <p>61</p>      |  |

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска для письма
2. Столы
3. Стулья
4. Стеллажи

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. проектор.
3. калькуляторы

#### **3.2 Информационные ресурсы Перечень учебных изданий,**

**Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основная литература***

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016.-176с.

##### ***Дополнительная литература***

1. 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 изменениям).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

##### ***Интернет-ресурсы***

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
4. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
6. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
7. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы.

| Код ПК, ОК   | Результаты освоения  |  | Формы и методы контроля  |
|--|--|--|--|
|  | Умения   | Знания   |  |
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 1-7,<br>9,10,11 | <p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на 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>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий</p> | <p>Текущий контроль:<br/>Оценка устных и письменных ответов на уроках теоретического обучения;<br/>Интерпретация результатов наблюдений при выполнении практических работ и оценка за выполнение и отчет по практическим работам;<br/>Оценка за выполнение внеаудиторной самостоятельной работы по всем темам программы;<br/>Промежуточная аттестация:<br/>Интерпретация результатов наблюдений и оценка за выполнение практического задания на экзамене</p> |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- * пользоваться сборником рецептов;</li> <li>- * определять необходимые документы по отчетности материально-ответственных лиц;</li> <li>- * оформлять документы первичной отчетности;</li> </ul> | <p>питания, его виды и методы расчета.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и опущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul> |
|--|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>— * правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>— * документы первичной отчетности; правила и технологии расчетов с потребителями;</p> |  |
|--|--|---|--|

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023