Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія **спеціальних технологічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
30.08.2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Калькуляція і облік

напрям підготовки ***18 Виробництво та технології***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***181Харчові технології***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

2024 рік

Робоча програма ***калькуляція і облік*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***18 Виробництво та технології*** , спеціальністю ***181 Харчові технології***.

30.08.2024 року

Розробники:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

ОСАДЧУК Наталія – голова циклової комісії, викладач вищої категорії, майстер виробничого навчання.

Робоча програма навчальної дисципліни розглянута на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 30.08.2024 року

Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань/ Напрям підготовки
(шифр і назва)
<u>18 Виробництво та технології</u></td><td colspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 4</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 7</td><td colspan="2">1-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 90</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 46
самостійної роботи студента – 44</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>22</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>10</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>30</td><td>14</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю
залік</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Калькуляція і облік» - для фахових молодших бакалаврів (ФМБ) за спеціалізацією ***181 Харчові технології*** є формування у здобувачів освіти комплексних знань та практичних навичок, які дозволять їм ефективно виконувати свої професійні обов'язки з урахуванням економічних аспектів діяльності закладу харчування. Зокрема, ця дисципліна має на меті навчити фахових молодших бакалаврів:

- Розуміти значення обліку в роботі ЗРГ: Усвідомити, як кожен етап роботи з продуктами – від приймання до подачі готової страви – відображається в обліку і впливає на прибутковість закладу. Ефективного ведення первинного обліку сировини, напівфабрикатів та готової продукції безпосередньо на виробничих ділянках закладу харчування.
- Правильно працювати з первинними документами: Оволодіти навичками заповнення та розуміння ключових документів (накладні, меню-вимоги, акти випуску, калькуляційні картки), що використовуються на кухні та є основою для контролю.
- Виконувати калькуляцію страв: Грамотного виконання калькуляції, набути практичних навичок розрахунку собівартості страв та напівфабрикатів, а також розрахунку відпускних цін з урахуванням норм відходів, втрат та застосовуваних націнок. Це дозволить оптимізувати витрати та контролювати ціноутворення.

- Контролювати рух продуктів та готової продукції: Навчитися проводити інвентаризацію, виявляти надлишки чи нестачі, а також розуміти принципи контролю за виходом готових страв.
- Свідомо підходити до економіки виробництва: Розуміти, як їхні дії (дотримання рецептури, мінімізація відходів, раціональне використання сировини) впливають на фінансові показники закладу.

Таким чином, головна мета – підготувати не просто робітника, а відповідального фахівця, який володіє базовими економічними знаннями та розуміє свою роль у забезпеченні ефективної та прибуткової роботи підприємства громадського харчування.

Основні завдання дисципліни:

- Навчити оформлювати первинні бухгалтерські документи з обліку матеріальних цінностей.
- Сформувати навички ведення обліку сировини та товарів на складі і у виробництві.
- Навчитися правильно документувати рух сировини та готової продукції.
- Ознайомити з особливостями обліку готової продукції;
- Оволодіти практичними навичками розрахунку вартості страв та напівфабрикатів.
- Зрозуміти, як ціноутворення впливає на прибутковість закладу.
- Набути навичок контролю залишків продуктів та виходу готових страв.
- Навчити організовувати та документувати інвентаризацію;
- Ознайомити з касовими операціями та відповідною звітністю.
- Ознайомитись з основними формами звітності, які заповнюються на кухні або впливають на її роботу.

У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти повинен отримувати знання відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології*** та оволодіти компетентностями:

Інтегральна компетентність: Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.
СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни, здобувач освіти повинен набути таких **результатів навчання**:

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової та кулінарної продукції.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування.

Змістовний модуль 1. Предмет і завдання обліку.

Тема 1.1. Поняття бухгалтерського обліку.
Тема 1.2. Структура облікової системи в ЗРГ.
Тема 1.3. Документація господарських операцій.
Тема 1.4. Класифікація документів.
Тема 1.5. Документообіг його організація.

Змістовний модуль 2. Облік товарів на складі.

Тема 2.1. Порядок забезпечення складу сировиною.
Тема 2.2. Документальне оформлення, облік і надходження товарів.
Тема 2.3. Документальне оформлення видачі сировини зі складу.
Тема 2.4. Особливості укладання договорів торговельними підприємствами.
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Складання накладної на відпуск товару з комори».
Тема 2.6. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.
Тема 2.7. Порядок складання звіту про рух тари на складі.

Модуль 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві.

Змістовний модуль 3. Матеріальна відповідальність в ЗРГ.

Тема 3.1. Матеріальна відповідальність.
Тема 3.2. Види матеріальної відповідальності.
Тема 3.3. Практична робота № 2 на тему: «Заповнення договорів про матеріальну відповідальність».
Тема 3.4. Порядок покриття шкоди заподіяної працівником.

Змістовний модуль 4. Складання плану - меню

Тема 4.1. Порядок складання плану - меню.
Тема 4.2. Практична робота № 3 на тему: «Порядок складання плану – меню».
Тема 4.3. Практична робота № 4 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: холодні страви та закуски».

Змістовний модуль 5. Звітність у ЗРГ

Тема 5.1. Форми звітності.
Тема 5.2. Види форм звітності.
Тема 5.3. Практична робота № 5 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: другі страви та десерти».
Тема 5.4.Практична робота № 6 на тему: «Складання акту та звіту про рух сировини на кухні».

Тема 5.5. Практична робота № 7 на тему: «Порядок складання звіту про рух готових страв».

Модуль 3. Облік касових операцій

Змістовний модуль 6. Касові операції.

Тема 6.1. Нормативні документи, які регулюють порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій (РРО)

Тема6.2. Правила введення в експлуатацію РРО

Тема 6.3. Правила оформлення розрахунків

Тема 6.4. Порядок розрахунку з відвідувачами

Тема 6.5. Техніка роботи з пластиковими картами

Тема 6.6. Робота касира з платіжною карткою через POS-термінал.

Тема 6.7. Практична робота № 8 на тему: «Розрахунок з відвідувачами пластиковими картами».

Модуль 4. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду

Змістовний модуль 7. Інвентаризація в ЗРГ.

Тема 7.1. Завдання та види інвентаризації

Тема 7.2. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації

Тема 7.3. Облік малоцінних і швидкозношуваних предметів.

Тема 7.4. Порядок проведення інвентаризації

Тема 7.5. Практична робота № 9 на тему: «Заповнення документації під час інвентаризації в ЗРГ».

Тема 7.6. Практична робота № 10 на тему: «Проведення інвентаризації в ЗРГ».

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с. р.
1	2	3	4	5
Модуль 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування				
Змістовний модуль 1. Предмет і завдання обліку.				
Тема 1. Матеріальна відповідальність в ЗРГ.	2	1		1
Тема 1.2. Види матеріальної відповідальності.	2	1		1
Тема 1.3. Документація господарських операцій.	2	1		1
Тема 1.4. Класифікація документів.	2	1		1
Тема 1.5. Документообіг його організація.	2	1		1
Змістовний модуль 2. Облік товарів на складі.				
Тема 2.1. Порядок забезпечення складу сировиною.	2	1		1
Тема 2.2. Документальне оформлення, облік і надходження товарів.	2	1		1
Тема 2.3. Документальне оформлення видачі сировини зі складу.	2	1		1
Тема 2.4. Особливості укладання договорів торговельними підприємствами.	2	1		1
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Складання накладної на відпуск товару з комори».	2		1	1

Тема 2.6. Порядок складання звіту про рух сировини на складі.	2	1		1
Тема 2.7. Порядок складання звіту про рух тари на складі.	2	1		1
Разом за модулем 1.	**24**	**11**	**1**	**12**
Модуль 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві.				
Змістовний модуль 3. Матеріальна відповідальність в закладі ресторанного господарства.				
Тема 3.1. Матеріальна відповідальність	2	1		1
Тема 3.2. Обмежена матеріальна відповідальність.	2	1		1
Тема 3.3. Практична робота № 2 на тему: «Заповнення договорів про матеріальну відповідальність».	2		1	1
Тема 3.4. Порядок покриття шкоди заподіяної працівником.	2	1		1
Змістовний модуль 4. Складання плану – меню.				
Тема 4.1. Порядок складання плану - меню.	2	1		1
Тема 4.2. Практична робота № 3 на тему: «Порядок складання плану – меню».	3		2	2
Тема 4.3. Практична робота № 4 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: холодні страви та закуски».	3		2	1
Змістовний модуль 5. Звітність в ЗРГ.				
Тема 5.1. Форми звітності.	2	1		1
Тема 5.2. Види форм звітності.	2	1		1
Тема 5.3. Практична робота № 5 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: другі страви та десерти».	4		2	2
Тема 5.4. Практична робота № 6 на тему: «Складання акту та звіту про рух сировини на кухні».	3		1	1
Тема 5.5. Практична робота № 7 на тему: «Порядок складання звіту про рух готових страв».	2		1	1
Разом за модулем 2.	**29**	**6**	**9**	**14**
Модуль 3. Облік касових операцій.				
Змістовний модуль 6. Касові операції.				
Тема 6.1. Нормативні документи, які регулюють порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій (РРО).	2	1		1
Тема 6.2. Правила введення в експлуатацію РРО.	2	1		1
Тема 6.3. Правила оформлення розрахунків.	2	1		1
Тема 6.4. Порядок розрахунку з відвідувачами.	3	2		1
Разом	**9**	**5**	**-**	**4**
За перший семестр	**62**	**22**	**10**	**30**
Тема 6.5. Техніка роботи з пластиковими картами.	2	1		1
Тема 6.6. Робота касира з платіжною карткою через POS-термінал.	2	1		1
Тема 6.7. Практична робота № 8 на тему: «Розрахунок з відвідувачами пластиковими картами».	6		3	3
Разом за модулем 3.	**10**	**2**	**3**	**5**

Модуль 4. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду				
Змістовний модуль 7. Інвентаризація в закладі ресторанного господарства				
Тема 7.1. Завдання та види інвентаризації	**2**	**1**		**1**
Тема 7.2. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації	**2**	**1**		**1**
Тема 7.3. Облік малоцінних і швидкозношуваних предметів.	**2**	**1**		**1**
Тема 7.4. Порядок проведення інвентаризації	**2**	**1**		**1**
Тема 7.5. Практична робота № 9 на тему: «Проведення інвентаризації в ЗРГ».	**4**		**2**	**2**
Тема 7.6. Практична робота № 10 на тему: «Заповнення документації під час інвентаризації в ЗРГ».	**6**		**3**	**3**
Разом за модулем 4.	**18**	**4**	**5**	**9**
За другий семестр	**28**	**6**	**8**	**14**
Разом за дисципліною	**90**	**28**	**18**	**44**

5. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування	
Змістовний модуль 1. Предмет і завдання обліку.	
Тема 1.1. Матеріальна відповідальність в ЗРГ.	1
Тема 1.2. Види матеріальної відповідальності.	1
Тема 1.3. Документація господарських операцій.	1
Тема 1.4. Класифікація документів.	1
Тема 1.5. Документообіг його організація.	1
Змістовний модуль 2. Облік товарів на складі.	
Тема 2.1. Порядок забезпечення складу сировиною.	1
Тема 2.2. Документальне оформлення, облік і надходження товарів.	1
Тема 2.3. Документальне оформлення видачі сировини зі складу.	1
Тема 2.4. Особливості укладання договорів торговельними підприємствами.	1
Тема 2.6. Порядок складання звіту про рух сировини на складі.	1
Тема 2.7. Порядок складання звіту про рух тари на складі.	1
Разом за модулем 1.	**11**
Модуль 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві	
Змістовний модуль 3. Матеріальна відповідальність в ЗРГ.	
Тема 3.1. Матеріальна відповідальність	1
Тема 3.2. Обмежена матеріальна відповідальність.	1
Тема 3.4. Порядок покриття шкоди заподіяної працівником.	1
Змістовний модуль 4. Складання плану – меню.	
Тема 4.1. Порядок складання плану - меню.	1

Змістовний модуль 5.	
Тема 5.1. Форми звітності.	1
Тема 5.2. Види форм звітності.	1
За модулем 2.	**6**
Модуль 3. Облік касових операцій.	
Змістовний модуль 6. Касові операції	
Тема 6.1. Нормативні документи, які регулюють порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій (РРО).	1
Тема 6.2. Правила введення в експлуатацію РРО.	1
Тема 6.3. Правила оформлення розрахунків.	1
Тема 6.4. Порядок розрахунку з відвідувачами.	2
Разом	**5**
За перший семестр	**22**
Другий семестр	
Тема 6.5. Техніка роботи з пластиковими картами.	1
Тема 6.6. Робота касира з платіжною карткою через POS-термінал.	1
Разом	**2**
Модуль 4. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	
Змістовний модуль 7. Інвентаризація в закладі ресторанного господарства.	
Тема 4.1. Завдання та види інвентаризації	1
Тема 4.2. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації	1
Тема 4.3. Облік малоцінних і швидкозношуваних предметів.	1
Тема 4.4. Порядок проведення інвентаризації	1
Разом за модулем 4.	**4**
За другий семестр	**6**
Разом за дисципліною	**28**

6. Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування	
Змістовний модуль 2. Облік товарів на складі.	
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Складання накладної на відпуск товару з комори».	1
За модулем 1.	**1**
Модуль 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві	
Змістовний модуль 3. Матеріальна відповідальність в закладі ресторанного господарства.	
Тема 3.3. Практична робота № 2 на тему: «Заповнення договорів про матеріальну відповідальність».	1
За модулем 2.	**2**
Змістовний модуль 4. Складання плану – меню.	
Тема 4.1. Практична робота № 3. на тему: «Порядок складання плану	2

– меню».	
Тема 4.2. Практична робота № 4 на тему: « Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: холодні страви та закуски».	1
Змістовний модуль 5. Звітність у закладі ресторанного господарства.	
Тема 5.3. Практична робота № 5 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: другі страви та десерти».	2
Тема 5.4 . Практична робота № 6 на тему: «Складання акту та звіту про рух сировини на кухні».	1
Тема 5.5. Практична робота № 7 на тему: «Складання акту та звіту про рух готових страв».	1
За модулем 2.	**7**
За перше півріччя	**10**
Другий курс	
Модуль 3. Облік касових операцій.	
Змістовний модуль 6. Касові операції.	
Тема 6.7. Практична робота № 8 на тему: «Розрахунок з відвідувачами пластиковими картами».	3
За модулем 3.	**3**
Модуль 4. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	
Змістовний модуль 7. Інвентаризація в закладі ресторанного господарства.	
Тема 7.5. Практична робота № 9 на тему: «Проведення інвентаризації в ЗРГ».	2
Тема 7.6. Практична робота № 10 на тему: «Заповнення документації під час інвентаризації в ЗРГ».	3
За модулем 4.	**5**
За друге півріччя	**8**
Усього годин	**18**

7. Самостійна робота

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування	
Змістовний модуль 1. Предмет і завдання обліку.	
Тема 1. Матеріальна відповідальність в ЗРГ.	1
Тема 1.2. Види матеріальної відповідальності.	1
Тема 1.3. Документація господарських операцій.	1
Тема 1.4. Класифікація документів.	1
Тема 1.5. Документообіг його організація.	1
Змістовний модуль 2. Облік товарів на складі.	
Тема 2.1. Порядок забезпечення складу сировиною.	1
Тема 2.2. Документальне оформлення, облік і надходження товарів.	1
Тема 2.3. Документальне оформлення видачі сировини зі складу.	1

Тема 2.4. Особливості укладання договорів торговельними підприємствами.	1
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Складання накладної на відпуск товару з комори».	1
Тема 2.6. Порядок складання звіту про рух сировини на складі.	1
Тема 2.7. Порядок складання звіту про рух тари на складі.	1
Разом за модулем 1.	**12**
Модуль 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві.	
Змістовний облік 3. Матеріальна відповідальність в закладі ресторанного господарства	
Тема 3.1. Матеріальна відповідальність	1
Тема 3.2. Обмежена матеріальна відповідальність.	1
Тема 3.3. Практична робота № 2 на тему: «Заповнення договорів про матеріальну відповідальність».	1
Тема 3.4. Порядок покриття шкоди заподіяної працівником.	1
Змістовний модуль 4. Складання плану - меню	
Тема 4.1. Порядок складання плану - меню.	1
Тема 4.2. Практична робота № 3 на тему: «Порядок складання плану – меню».	2
Тема 4.3. Практична робота № 4 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: холодні страви та закуски».	1
Змістовний модуль 5. Звітність у закладі ресторанного господарства	
Тема 5.1. Форми звітності.	1
Тема 5.2. Види форм звітності.	1
Тема 5.3. Практична робота № 5 на тему: «Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв: другі страви та десерти».	2
Тема 5.4. Практична робота № 6 на тему: «Складання акту та звіту про рух сировини на кухні».	1
Тема 5.5. Практична робота № 7 на тему: «Порядок складання звіту про рух готових страв».	1
Разом за модулем 2.	**14**
За перший семестр	**26**
Модуль 3. Облік касових операцій.	
Змістовний модуль 6. Касові операції	
Тема 6.1. Нормативні документи, які регулюють порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій (РРО).	1
Тема 6.2. Правила введення в експлуатацію РРО.	1
Тема 6.3. Правила оформлення розрахунків.	1
Тема 6.4. Порядок розрахунку з відвідувачами.	1
Разом	**4**
За перший семестр	**30**
Другий семестр	
Тема 6.5. Техніка роботи з пластиковими картами.	1
Тема 6.6. Робота касира з платіжною карткою через POS-термінал.	1
Тема 6.7. Практична робота № 8 на тему: «Розрахунок з відвідувачами пластиковими картами».	3

Разом за модулем 3.	**5**
Модуль 4. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	
Змістовний модуль 7. Інвентаризація в закладі ресторанного господарства	
Тема 7.1. Завдання та види інвентаризації	1
Тема 7.2. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації	1
Тема 7.3. Облік малоцінних і швидкозношуваних предметів.	1
Тема 7.4. Порядок проведення інвентаризації	1
Тема 7.5. Практична робота № 9 на тему: «Проведення інвентаризації в ЗРГ».	2
Тема 7.6. Практична робота № 10 на тему: «Заповнення документації під час інвентаризації в ЗРГ».	3
Разом за модулем 4.	**9**
За другий семестр	**14**
Разом за дисципліною	**44**

9. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

10. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, кейс-завдання.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
		54	57	5
Задовільно/Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				

Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

1. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***
2. Робоча програма навчальної дисципліни;
3. Плани занять;
4. Конспект лекцій з дисципліни;
5. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять;
6. Контрольні завдання до практичних занять,
7. Завдання для заліків.
8. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти;
9. Інші матеріали.

13. Рекомендована література

Базова

1.	Карпенко, Р. В. Кузнецов, Н. Г. Салогуб.	Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посібник	Харків : Світ книг, 2016.
2.	Карпенко Р.В.	* Облік, калькуляція і звітність. Навчально-методичне видання.	Харків: Світ книг, 2015 р.
3.	О.В. Лишиленко	Бухгалтерський облік (навчальний посібник)	Київ: Центр навчальної літератури, 2003р
4.	А. П. Косяк, А. В. Зубенко	Бухгалтерський облік II. Навчальний посібник	Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020р
5.	Н.І. Морозова, А.П. Шаповалова	Опорний конспект з курсу «Бухгалтерський облік в торгівлі» для студентів спеціальностей 7.050107 «Економіка підприємства» та 7.050108 «Маркетинг» усіх форм навчання.	Київ: Київський національний торговий-економічний університет, 2003р
6.	Кузнецов В. ,Махонько О.	Усе про облік та організацію громадського харчування 2 ге вид. перероб. і доповнене.	Харків: видавництво дім «Фактор» 2006р

Примітка :

*** -** електронний варіант видання

Допоміжна

1.	Морозова Н.І., Шаповалова А.П	Опорний конспект «Бухгалтерський облік в торгівлі».	Київ: ВІЦ КНТЕУ 2003
2.	Шалімінов О.В.,	Збірник рецептур національних	Київ: А.С.К.,

	Дяченко Т.П. та ін.	страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування їжі, всіх форм власності	2005 р.
3.	Р. В. Карпенко	*Облік, калькуляція і звітність. Опорний конспект лекцій.	Харків: 2015р.
4.	В.В. Сопко	* Бугалтерський облік у підприємстві.	Київ: Техніка 2005р
5.	Н.О. Власова	Економіка ресторанного господарства (навчальний посібник)	Київ: Світ книг, 2015.
6.	Богданова Л. М.	Основи калькуляції і облік	Київ: ВШ - 1989р
7.	Мостова Л.Н	Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства (Навч. Посібник)	Київ: Ліра-К, 2010 р
8.	Сало Я.М.	Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. (Довідник офіціанта)	Львів: Афіша, 2007 р.

Примітка :
* - електронний варіант видання

14. Інформаційні ресурс

1. https://www.youtube.com/watch?v=yvRzFn1o7SM
2. https://www.youtube.com/watch?v=GUzPqo06i7Q
3. http://book4cook.in.ua/archives/2401