

Общество с ограниченной ответственностью
«Концепция безопасности»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Концепция безопасности»

/ Штанько В.А.

Приказ № 7 от «01» февраля 2024г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Бухгалтер +iiko»

Срок реализации программы: 36 часов

Автор-составитель:
Штанько Василий Анатольевич

г. Самара - 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ	3
1.1 Цели и задачи.....	3
1.2 Область профессиональной деятельности	4
1.3 Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт	4
1.4 Результаты обучения.....	5
1.5 Общая характеристика программы	7
2 ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	7
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	9
3.1 Учебный план программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»	9
3.2 Календарный график программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko».....	9
4 СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	10
5. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	11
5.1 Условия реализации программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»	11
5.2 Кадровое обеспечение реализации программы.....	11
5.3 Материально-техническая база программы ДПО.....	12
5.4 Рекомендации к материально-техническим условиям со стороны обучающегося	12
5.5 Методические материалы.....	13
5.6 Оценочные материалы	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена с учетом профессиональных стандартов, квалификационных требований, необходимых для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Программа дополнительного профессионального образования разработана с целью повышения знаний в области профессиональной деятельности.

Дополнительная профессиональная программа «Бухгалтер +iiko» разработана с учетом следующих нормативных правовых документов:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 февраля 2019 года N 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 марта 2019 года, регистрационный N 54154);
3. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
4. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;
5. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
7. Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
8. Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ.

Дополнительная профессиональная программа «Бухгалтер +iiko», ООО «Концепция безопасности» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда. Основными видами учебных занятий являются: видео - лекции, видеоконференции, практика, консультации.

Представленная программа «Бухгалтер +iiko» соответствует требованиям предъявляемым стандартом и может быть рекомендована к использованию в образовательном процессе.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1 Цели и задачи

Целью программы дополнительного профессионального образования повышения квалификации «Бухгалтер + iiko» является повышение квалификации для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня бухгалтеров, работающих на предприятиях общепита.

Задачи:

- Обучить слушателей составлять «План – меню»;
- Обучить слушателей рассчитывать цены: потребность сырья;
- Обучить слушателей проводить и анализировать инвентаризацию;
- Обучить слушателей вести учет запасов на складе, в производственных цехах, буфетах и магазинах;
- Обучить слушателей составлять товарные отчеты и вести регламентированные расчеты;
- Обучить слушателей эффективной работе, основанной на платформе нового поколения, система автоматизации ресторанного бизнеса «iiko», позволяющей вести автоматизированный учет в организации;

- Обучить слушателей особенностям программы, освоить ввод хозяйственных операций, оформление типовых бухгалтерских документов;
- Получить навыки формирования стандартных бухгалтерских отчетов -познакомиться с заполнением регламентированной бухгалтерской и налоговой отчетности;

1.2 Область профессиональной деятельности

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Бухгалтер +iiko» разработана ООО «Концепция безопасности» в соответствии с требованиями профессионального стандарта 08.002 «Бухгалтер».

Наименование вида профессиональной деятельности: Деятельность в области бухгалтерского учета.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Формирование документированной систематизированной информации об объектах бухгалтерского учета в соответствии с законодательством Российской Федерации и составление на ее основе бухгалтерской (финансовой) отчетности, раскрывающей информацию о финансовом положении экономического субъекта на отчетную дату, финансовом результате его деятельности и движении денежных средств за отчетный период, необходимую пользователям этой отчетности для принятия экономических решений.

Отнесение к видам экономической деятельности: Консультирование по вопросам коммерческой деятельности и управления

Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование профессионального стандарта	Уровень квалификации
Программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»	08.002 «Бухгалтер»	6

Обучение по программе осуществляется на основе договора об оказании услуг, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

Требования к профессиональному образованию и обучению (по проф. стандарту):

Высшее образование – бакалавриат (профильное высшее образование по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»)

или

Высшее образование (непрофильное) - бакалавриат и дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки

или

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена

или

Среднее профессиональное образование (непрофильное) - программы подготовки специалистов среднего звена и дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки

Особые условия допуска к работе: не иметь неснятой или непогашенной судимости за преступления в сфере экономики

1.3 Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
В	Составление и представление бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта	6	Составление бухгалтерской (финансовой) отчетности	В/01.6	6
			Внутренний контроль ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	В/02.6	
			Ведение налогового учета, составление налоговых расчетов и деклараций, налоговое планирование	В/03.6	
			Проведение финансового анализа, бюджетирование и управление денежными потоками	В/04.6	

1.4 Результаты обучения

Достижение целей по данной программе определяется степенью освоения приобретаемыми обучающимися компетенциями, т.е. способностью применять знания, умения и в соответствии с задачами профессиональной деятельности по выполнению квалификационных требований по должности «Бухгалтер».

Планируемые результаты обучения содержат характеристики профессиональных компетенций специалиста, которые формируются и совершенствуются в результате освоения программы «Бухгалтер +iiko».

Вид деятельности	Профессиональные компетенции или трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Бухгалтер	<p>ПК 1.1 Выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 1.2 Определять цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).</p> <p>ПК 1.3. В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие поправки в калькуляционные карточки.</p> <p>ПК 1.4. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>ПК 1.5. Составлять калькуляционные и технологические карты, товарные отчеты на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий;</p> <p>ПК 1.6 Осуществлять выборку из товарных отчетов и вести оперативный учет выпущенных блюд и собственной продукции;</p> <p>ПК 1.7 Выписывать ярлыки цен материально ответственным лицам;</p> <p>ПК 1.8 Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей;</p> <p>ПК 1.9 Определение цены на отпускаемую организацией общественного питания;</p> <p>ПК 1.10 Разработка и составление меню по заявке заведующего производством (шеф -</p>	<p>Выполнения на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.</p> <p>Определения цены на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).</p> <p>В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок установление цены на готовую продукцию и внесение соответствующих поправок в калькуляционные карточки.</p> <p>Ведение регистрации калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>Составление на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>Осуществление выборки из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции.</p> <p>Выписывание ярлыков цен материально</p>	<p>Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</p> <p>Структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</p> <p>Порядок получения продуктов из кладовой;</p> <p>Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Порядок проведения инвентаризации;</p> <p>Порядок учёта предметов материального оснащения;</p>	<p>Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</p> <p>Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;</p> <p>Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, Передаваемые в реализацию;</p> <p>Оформлять документы по результатам инвентаризации;</p> <p>Составлять технологическую карту;</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Нормы раскладки и выхода готовой продукции;</p>

	повара); ПК 1.11 Расчет необходимого количество продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий; ПК 1.12 Выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и готовой продукции; ПК1.13 Принимает участие в инвентаризации; ПК 1.14 Выявление недостатков и излишков; ПК 1.15 Полный документооборот производственного учета; ПК 1.16 Списание себестоимости;	ответственным лицам.	Виды нормативно технологической документации	Торговые наценки и правила пользования ими; Порядок и правила расчета (калькуляция) на продукцию общественного питания; Порядок оформления и учета калькуляционных карточек и др.
--	---	----------------------	--	---

Сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, умений и знаний:

- автоматизация производственных и торговых предприятий, бюджетных и финансовых организаций, предприятий сферы обслуживания и т. д.
- поддержка оперативного управления предприятием;
- автоматизация организационной и хозяйственной деятельности;
- ведение бухгалтерского учета с несколькими планами счетов и произвольными измерениями учета, регламентированная отчетность;
- широкие возможности для управленческого учета и построения аналитической отчетности;
- решение задач планирования, бюджетирования и финансового анализа;
- расчет заработной платы и управление персоналом и другие области применения элементами.

Всем этим требованиям удовлетворяет отечественная система автоматизации ресторанного бизнеса «ШКО» (айко). В отличие от других отечественных систем, «iiko» полностью управляет всеми процессами в ресторане: автоматизирует продажи и склад; ежеминутно контролирует персонал и поставщиков; проверяет аппаратуру; привлекает новых и удерживает старых клиентов.

1.5 Общая характеристика программы

Программа по виду – дополнительное образование

Подвид - дополнительное профессиональное образование (повышения квалификации)

Категория слушателей: Среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документами государственного или установленного образца.

Формы освоения программы: заочная, очно-заочная, электронного обучения, посредством сети Интернет, с использованием программного обеспечения. Дистанционная форма обучения проводится средствами платформы GetCourse on-line конференций в формате вебинаров, прямых эфиров. Для работы в системе слушателю выделяется логин и пароль. Рабочее место слушателя должно быть оснащено компьютером с подключением к сети Интернет:

Личный кабинет: <https://oocpo.getcourse.ru/>

Форма организации образовательной деятельности – индивидуальная или групповая

Количество обучающихся в группе – не ограничено

Трудоемкость обучения по данной программе – 36 часов

Общий срок обучения – 6 недель

Продолжительность академического часа составляет 30 минут. Занятия с использованием компьютерной техники организуются в соответствии с гигиеническими требованиями к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, занятия сокращаются на 15 минут.

Продолжительность занятий – 2 академических часа в день.

Число занятий в неделю: 3

Режим занятий: занятия проводятся по учебному расписанию и предусматривается возможность обучения по индивидуальному учебному плану (графику обучения) в пределах осваиваемой дополнительной профессиональной программы.

Язык обучения – русский.

При освоении дополнительной профессиональной программы возможен зачет учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), освоенных в процессе предшествующего обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) дополнительным профессиональным программам.

Программа не рассчитана на получение второго высшего образования, а направлена на и расширение спектра профессиональных возможностей.

Итоговый документ – лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, со сроком освоения 36 академических часов, и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся удостоверение о повышении квалификации.

2 ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Результативность освоения программы систематически отслеживается в течение обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля: входной и текущий контроль, итоговая аттестация.

Входной контроль проводится в начале курса для определения уровня знаний, обучающихся на начало обучения по программе дополнительного профессионального образования повышения квалификации «Бухгалтер +iiko». Проводится в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости слушателей представляет систематическую проверку учебных достижений слушателей, проводимую преподавателем в ходе осуществления образовательной деятельности, и направлен на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения дополнительной программы. Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе изучения каждой темы на каждом занятии, в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии действия данному этапу усвоения учебного материала;

о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). Домашние задания после каждого урока проверяются педагогом.

Освоение образовательной программы заканчивается итоговой аттестацией (Приложение 2), с присвоением каждому слушателю результата «зачет / незачет». Форма итоговой аттестации – тестирование.

Зачтено	От 75% верных ответов
Не зачтено	Менее 75% верных ответов

Итоговая аттестация охватывает проверку достижения всех заявленных целей изучения программы и проводится для контроля уровня понимания слушателями связей между различными ее элементами. Планируемые результаты обучения содержат характеристики профессиональных компетенций специалиста, которые формируются и совершенствуются в результате освоения программы повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»:

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»

Наименование тем	Общая трудоемкость, час.	В том числе:		Форма контроля
		ТЗ	ПР	
Тема 1 Создание номенклатуры: товары	4	1 29:39	3	Тест
Тема 2 Создание номенклатуры: блюда, заготовки	4	1 26:58	3	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 3 Создание номенклатуры: услуги и модификаторы	4	1 28:35	3	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 4 Первичные учетные документы: накладные	4	1 22:44	3	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 5 Первичные учетные документы: акты	4	1 28:19	3	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 6 Продажи	3	1 26:20	2	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 7. Отчеты	3	1 28:47	3	Текущий контроль/Устный опрос
Тема 8. Инвентаризация	3	1 27:12	3	Текущий контроль/Устный опрос
Видео - консультация	6	-	6	-
Итоговая аттестация	1	-	1	Тестирование
Итого	36	8	28	

3.2 Календарный график программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»

Место проведения	Наименование тем	Общая трудоемко сть, час.	Продолжительность обучения					
			1 неделя ТЗ/ПЗ	2 неделя ТЗ/ПЗ	3 неделя ТЗ/ПЗ	4 неделя ТЗ/ПЗ	5 неделя ТЗ/ПЗ	6 неделя К/ИА
Онлайн - платформа	Тема 1 Создание номенклатуры: товары	4	1/3	-	-	-	-	-
Онлайн - платформа	Тема 2 Создание номенклатуры: блюда, заготовки	4	1/1	-/2	-	-	-	-
Онлайн - платформа	Тема 3 Создание номенклатуры: услуги и модификаторы	4	-	1/3	-	-	-	-
Онлайн - платформа	Тема 4 Первичные учетные документы: накладные	4	-	-	1/3	-	-	-
Онлайн - платформа	Тема 5 Первичные учетные документы: акты	4	-	-	1/1	-/2	-	-
Онлайн - платформа	Тема 6 Продажи	3	-	-	-	1/2	-	-
Онлайн - платформа	Тема 7. Отчеты	3	-	-	-	1/-	-/2	-
Онлайн - платформа	Тема 8. Инвентаризация	3	-	-	-	-	1/2	-
Онлайн - платформа	Видео - консультация	6	-	-	-	-	-/1	-/5
Онлайн - платформа	Итоговая аттестация	1	-	-	-	-	-	-/1
	Итого	36	6	6	6	6	6	6

4 СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Программа вариативна. Педагог может вносить изменения в содержания тем, дополнять практические занятия новыми приемами практического исполнения.

Тема 1 Создание номенклатуры: товары

Теория: Входной контроль. Тест. (Приложение 1)

Определение блюда. Определение товара. Расходный материал. Продукты. Группировка товаров. Карточка товары. Занесение товаров в программу. Группа "Товары". Товары «Бар» и товар «Кухня». Полуфабрикаты.

Практика: Тест из 3х вопросов;

1. Создать группировку товаров для «Кухни»;
2. Создать группировку товаров для «Бара».

Тема 2 Создание номенклатуры: блюда, заготовки

Теория: Блюда. Заготовки «Кухня». Технологические карты. «Завтрак», «Холодные блюда», «Горячие закуски», «Салаты». «Кондитерские полуфабрикаты». «Овощи». «Супы полуфабрикаты». Маркировка полуфабрикатов. Сроки годности. Вкладка «Технологическая карта». «Единицы измерения». «Суммарный фактический выход». Значение поля «Метод списания». Метод списания «Как готовое блюдо». «Действия» - «Произвести проработку». «Аллергены». «Списывать ингредиентами».

Практика: Тест из 3х вопросов;

1. Создать группировку заготовок (полуфабрикатов).

Тема 3 Создание номенклатуры: услуги и модификатор

Теория: Группа «Услуг». «Услуги Бар». «Услуги самелье». Модификаторы. Сервисные. Физические. Привязываем модификатор к блюду. «Добавить групповой модификатор».

Практика: Тест из 2х вопросов;

1. Создать группировку модификаторов.

Тема 4 Первичные учетные документы: накладные

Теория: Приходная накладная. «Товары и склады» - «Накладные». «Вход. Документ №». «Поставщик». «Срок оплаты». «Наименования товара у нас» и «Наименование товара поставщика». «Фактическое количество». Товарная накладная по форме ТОРГ-12. Приходный ордер по форме М-4. «Действия».

Практика: Тест из 2х вопросов;

1. Создать накладную на внутреннее перемещение;

Тема 5 Первичные учетные документы: акты

Теория: Акты списания. Акты приготовления. «Со склада» и «На склад». «Списывать готовым блюдом». Акты переработки. Выбираем в меню «Товары и склады» пункт «Акты переработки».

Практика: Тест из 3х вопросов;

1. Создать группировки модификаторов;

Тема 6 Продажи

Теория: «Расходная накладная». Заходим в «Товары и склады» – «Накладные». «Покупатель». «Отгрузить со склада». В полях «Счет выручки» и «Расходный счет» задаем необходимые счета. «Включить НДС в наценку». Проверяем отметку «С проведением». Акты реализации. «Место списания». «Наименование товара у нас».

Практика: Тест из 3х вопросов;

1. Сформировать расходную накладную, акт реализации;

Тема 7 Отчеты

Теория: «Товарный отчет». «Расход продуктов». «Товары и склады» – «Отчеты» – «Товарный отчет». Стандартная унифицированная форма «Товарного отчета» – это ТОРГ-12. Отчет находится в разделе навигации «Отчеты» - «Отчет о продажах за период», либо в разделе навигации «Товары и склады» - «Отчеты» - «Отчет о продажах за период». «Свернуть модификаторы». Отчет может быть распечатан в виде «Марочного отчета».

Практика: Тест из 2х вопросов;

1. Сформировать товарный отчет;

Тема 8 Инвентаризация

Теория: «Инвентаризация». В разделе «Товары и склады» выбираем пункт «Инвентаризация». Нажимаем кнопку «Действия» – «Заполнить по остаткам, движению и категории» – «Все бухгалтерские категории». Нажимаем кнопку «Бланк» – «Печать» – «Печать с учетом групп».

Практика: Тест из 2х вопросов;

1. Составить алгоритм проверки данных в «ИКО» перед проведением инвентаризации;

Консультация в прямом эфире. Целью консультации является расширение и углубление полученных знаний и дополнительный разбор учебного материала, который либо слабо усвоен слушателями, либо не усвоен совсем. Проводится в форме видео конференции в прямом эфире.

Итоговая аттестация. Тестирование. (Приложение 2)

5. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Условия реализации программы ДПО повышения квалификации «Бухгалтер +iiko»

При проведении занятия с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, в водной части следует обозначить правила работы и взаимодействия (объяснить обучающимся технические особенности работы и правила обмена информацией. В процессе занятия педагогу необходимо четко давать инструкции выполнения заданий.

Курс сжатый, но качественный. Педагоги отобрали для видео-лекций и вебинаров самую важную информацию, основываясь на требованиях профессиональных стандартов, личном трудовом опыте. Теоретические материалы изложены понятным языком, в концентрированном виде, без «воды» и лирических отступлений не по теме.

Групповые и индивидуальные консультации проходят при непосредственном общении преподавателя и слушателя в ходе обучения, видеоконференций и организуются в дистанционном режиме.

При реализации Программы в учебном процессе используются глобальные и локальные компьютерные сети для обеспечения доступа к информационным образовательным ресурсам и для управления учебным процессом независимо от местонахождения человека.

Виды занятий при организации дистанционного обучения:

- Онлайн - занятие (видео занятие в записи, вебинары). Занятия являются асинхронными – в этом случае у слушателя есть возможность найти удобное для себя время, чтобы отработать материал программы обучения. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

Видео уроки можно смотреть в любое время и выполнять задания.

Также отличительной особенностью данной программы является подключение профессионалов при проведении занятий, которые могут более полно и доступно объяснить слушателям изучаемые темы, проводить практические занятия.

5.2 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация дополнительной профессиональной программы «Бухгалтер +iiko» обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей

руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели - должны иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Уровень компетентности педагогических работников организации, реализующей образовательные программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в вопросах использования новых информационно-коммуникационных технологий соответствует требованиям Методических рекомендаций по использованию электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ.

5.3 Материально-технические база программы ДПО

ООО «ЦПО» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию образовательной программы и соответствующей действующим санитарным правилам и нормам.

Для работы в системе слушателю выделяется логин и пароль. Рабочее место слушателя должно быть оснащено компьютером с подключением к сети Интернет.

Личный кабинет: <https://oocpo.getcourse.ru/>

Услуга подключения к сети Интернет должна предоставляться в режиме 24 часа в сутки 7 дней в неделю. Подключение к Интернет со скоростью не ниже 512 Кбит/с. Материально-техническая база для реализации программы включает следующие составляющие:

- Выделенный канал связи или отдельный Wi-Fi-канал;
- Для передачи звука рекомендовано использовать отдельные микрофоны с шумоподавлением (не рекомендуется использовать встроенные микрофоны камер);
- Систему дистанционного обучения, обеспечивающую формирование информационной образовательной среды;
- В помещении, где проводится трансляция, должно быть соответствующее мероприятию освещение;
- Стол преподавателя - 1 шт.;
- Стул преподавателя - 1 шт.;
- Ноутбук Lenovo ThinkBook 15-III 205M000HIRU (Четырехядерный процессор Intel Core i5 – 1035G1 с частотой 1.0 ГГц – 3,6 ГГц, оперативная память DDR4 объемом 16384 Мб, SSD 512 Гб);
- Веб-камера;
- Микрофон;
- Наушники;
- Интернет, локальные компьютерные сети, интернет-браузеры MS Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome;
- Яндекс телемост;

5.4 Рекомендации к материально-техническим условиям со стороны обучающегося

Рекомендуемая конфигурация компьютера:

- Разрешение экрана от 1280x1024
- Pentium 4 или более новый процессор с поддержкой SSE2
- 512 Мб оперативной памяти
- 200 Мб свободного дискового пространства
- Современный веб-браузер актуальной версии (Firefox 22, Google Chrome 27, Opera 15, Safari 5, Internet Explorer 8 или более новый).

Использование дистанционных образовательных технологий обеспечивается посредством доступа, обучающегося к информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Подключение обучающегося к информационно-телекоммуникационной сети Интернет обеспечивается им самостоятельно.

5.5 Методические материалы

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы обеспечено электронными учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем учебным темам программы.

Литература доступна на платформе СДО <https://oocpo.getcourse.ru/>:

1. Лазарева Н.В. Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н.В. Лазарева, Л.К. Евдокимова ; под ред. Н.В. Лазаревой. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2019. – 89 с.
2. Руководство пользователя iikoOffice / iikoRMS (версия 6.1)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1982.

Использование интерактивных образовательных технологий способствует повышению интереса и мотивации обучающихся, активизации мыслительной деятельности и творческого потенциала, делает более эффективным усвоение материала, позволяет индивидуализировать обучение.

5.6 Оценочные материалы

Проведение мониторинга успеваемости слушателей. Содержание учебных модулей и учебно-методических материалов представлено в учебно-методических ресурсах, размещенных в электронной информационно-образовательной среде» организации.

Учебно-методическая литература представлена в виде электронных информационных и образовательных ресурсов и в системе дистанционного обучения

Оценочные материалы по программе размещены на платформе СДО и включают следующие формы и методы для проведения входного, текущего контроля, итоговой аттестации: задания в тестовой форме, практическая работа. С примерами оценочных средств можно ознакомиться на платформе ООО «Концепция безопасности».

Тест для проведения входного контроля

Служба поддержки
 Mobile

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор/ико"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №1 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

1. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:

- денежный
- трудовой
- натуральный

[Ответить](#)

Служба поддержки
 Mobile

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор/ико"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №4 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

4. В бухгалтерском учете находят отражение следующие факты:

- выплата заработной платы
- управленческий потенциал руководителя организации
- кадровые перемещения служащих

[Ответить](#)

Служба поддержки
 Mobile

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор/ико"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №5 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

5. «Сальдо» и «остаток» - понятия идентичные:

- для всех счетов
- для счетов материальных ценностей
- для активных счетов

[Ответить](#)

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор-1iko"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание
номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №6 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

6. Счет это элемент учета:

- только бухгалтерской науки
 - всех экономических наук
 - никакой науки
- Ответить

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор-1iko"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание
номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №7 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

7. В системе управления бухгалтерский учет выполняет функцию:

- контроля
 - планирования
 - регулирования
- Ответить

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор-1iko"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание
номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №8 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

8. К внешним пользователям бухгалтерской отчетности относятся:

- менеджеры по закупке продуктов
 - инвесторы
 - директор компании
- Ответить

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор-110"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание
номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №9 из 10

Выберите один или несколько вариантов ответа

9. Индивидуальный предприниматель отличается от юридического тем, что:

- индивидуальный предприниматель может не иметь печати
- юридическое лицо имеет устав
- индивидуальный предприниматель платит меньше налогов

Ответить

Входной контроль

Тест входного контроля для слушателей курса "Бухгалтер-калькулятор-110"

1 из 11 уроков
Есть задание

Следующий урок
Тема 1. Создание
номенклатуры: товары

Задание

Вопрос №10 из 10




Выберите один или несколько вариантов ответа

10. В каких пунктах перечислены признаки юридического лица:

- устав, печать
- бухгалтерский баланс
- во всех вышеперечисленных пунктах

Ответить

Тест для проведения итоговой аттестации


Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание



Задание

Вопрос №1 из 20




Выберите один или несколько вариантов ответа

1. Сок «Яблочный», сок «Апельсиновый», сок «Томатный». Можно ли учесть эти товары как «сок в ассортименте»?

объединить в одну позицию нельзя

можно объединять в одну позицию, если товары взаимозаменяемые

можно объединять в одну позицию, если цена за соки оптимизация


Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание



Задание

Вопрос №2 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

2. На банке с зеленым горошком указан вес брутто 480 г. Для продуктов в консервах это:

вес вместе с тарой

вес горошка с жидкостью

сухой вес горошка

Ответить



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №3 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

3. Товары в программе «liko» это:

- покупаем товары в упаковке
- продукты для приготовления блюд
- «бы жаренята жарены»

Ответить



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №4 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

4. В карточке «Товар» тип места приготовления:

- заготавливается
- не заготавливается

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №5 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

5. Указать правильную подгруппу для «Меню кухни»

- завтраки, холодные закуски, горячие закуски и т.д.
- алкоголь, коктейли, кофе чай
- оба варианта верны

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №6 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

6. В карточке «блюдо» заполнение типа места приготовления:

- обязательно
- не обязательно

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №7 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

7. В программе создали блюдо. На следующий день заполняем для этого блюда технологическую карту через действие:

- создать технологическую карту
- редактировать технологическую карту

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №8 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

8. Известно значение нетто или выхода готового блюда. Необходимо рассчитать брутто через действие в тех. карте:

- Направление пересчета
- рассчитать по технологической карте от шеф-повара
- оба варианта верны

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №9 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

9. Если при создании списка ингредиентов суммарный выход ингредиентов не равен итогу, в технологической карте:

- исправления не вносятся
- задается вручную на вкладке «Единым измерением» в поле «Суммарный фактический выход»

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №10 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

10. Метод списания продуктов для блюд, которые готовятся на одном подразделении, а продаются на другом:

- списание ингредиентами в соответствии с технологической картой
- списание готовых блюд (через Акт приготовления)

Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №11 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

11. Заготовки в программе отмечаются как:

- иф
 - сэж
 - ошд
- Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №12 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

12. Группировка «заготовки кухни»

- ошдшд, мзсдд, рддшдд
 - топшддд для кддд блдддд
 - дддддд блдддд, дддддддд, сддддд
- Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков
Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №13 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа



13. Группировка «модификаторы»:

- ддд кофе, сдддд для ддддддд, сдддд к блдддд, ддддддд для ддд
 - алддддд, ддд, кофе, ддддддд
 - сдддддд, дддддддд, сдддддд
- Ответить



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

Задание

Вопрос №14 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа



14.Блинчики подаются со сметаной, то в Модификаторе

-



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация
Итоговая аттестация
1 из 1 уроков
Есть задание

Задание

Вопрос №15 из 20
Выберите один или несколько вариантов ответа

15.Если в качестве ингредиента выступает блюдо, то



-
-
-

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков
Есть задание

 добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно) 

Задание

Вопрос №16 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

16. Марочный отчет содержит информацию

- обо всех складах, в которые входит интересующий клиент
- о производимых брендах и товарах
- о товарных запасах по каждому складу



Ответить

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков
Есть задание

 добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно) 

Задание

Вопрос №17 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

17. Товарный отчет содержит информацию

- о «скачках» себестоимости внутри периода
- о закупках в разрезе каждого склада
- о инвентаризациях, расхождениях и остатке товаров

Ответить



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №19 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

19. На Шаге №2 Инвентаризации (в списке товаров) полуфабрикаты

- не учитываются
- учитываются в раскладке
- учитываются по количеству (курсовой)

Ответить



Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

1 из 1 уроков

Есть задание

добавить комментарий к уроку (ответ на задание здесь давать не нужно)

Задание

Вопрос №20 из 20

Выберите один или несколько вариантов ответа

20. Существует ли история исправлений фактических остатков в инвентаризации в программе iiko?

- все истории исправлений сохраняются и их можно отслеживать
- история исправлений не сохраняется

Ответить