

## РЕЦЕНЗИЯ

**на методическую разработку по теме:** Методические указания по выполнению практических работ по общепрофессиональной учебной дисциплине «Учет, калькуляция и отчетность»

**Автор:** Короткова Любовь Владимировна, Преподаватель, БУ "Нижевартовский строительный колледж"

Мишель де Монтень писал: "Уберечь свои деньги стоит больших трудов, чем добыть их". Управление любым хозяйственным объектом в условиях современной рыночной экономики невозможно без строго контроля и учета используемых ресурсов и получения готовой прибыли по факту реализации товара, что ставит задачу обучения работников различных профессиональных областей расчетно-учетным операциям. Один из таких подходов решения этой проблемы представлен в методической разработке автора "Методические указания по выполнению практических работ по общепрофессиональной учебной дисциплине «Учет, калькуляция и отчетность»", целью которой является разработка комплекта обучающих лабораторно-практических работ для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания. Работа выполнена в текстовом формате в объеме 29-и страниц и включает перечень из 6-и практических работ.

Достоинствами данной работы являются следующие моменты:

1) Определена методологическая база работы:

Контингент обучающихся: студенты БУ "Нижевартовский строительный колледж"  
по специальности 19.01.17 Повар, кондитер.

- Предмет: ОП.03. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА.

- Вид работы: Методические указания по выполнению практических работ по общепрофессиональной учебной дисциплине «Учет, калькуляция и отчетность».

- Цель: выполнение лабораторно-практических работ для подготовки квалифицированных рабочих

предприятий общественного питания по профессии 19.01.07 Повар, кондитер.

- Учебные задачи курса: формирование практических знаний и умений по дисциплине; приближение учебного процесса к реальным условиям работы повара; развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими практических заданий и т.д.

- Планируемые результаты на выходе:

а) формирование компетенций: ОК - 1-4 с их подробной характеристикой;

б) формирование умений и навыков по учетно-калькуляционным операциям.

2) Объем лабораторно-практических работ (6-ь объемных работ) с большим количеством расчетных задач по "Основам калькуляции и учета" вполне достаточен для отработки теоретической составляющей курса.

3) Содержательная часть лабораторно-практических работ включает разнообразные аспекты проведения калькуляционных и учетных работ: ориентирование в ведении учета и составлении калькуляции; определение массы отходов, масс «Брутто», масс «Нетто» по формулам; применение сборников рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; расчет расход сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы и т.д. Все это свидетельствует о высокой профессиональной подготовке автора в области заявленного предмета и большом практическом опыте ведения расчетных операций. Часть заданий включает подробный инструктаж по их решению.

4) Дидактически оправдан момент выбора организационной структуры лабораторно-практических работ, каждая из которых включает:

- общую тему;

- ценностно-целевые ориентиры работы: формируемые компетенции, умения и навыки;

- материально-техническое оснащение;

- подробный ход работы по каждому из предложенных заданий.

- 5) Лабораторно-практические работы реализованы в удобной сжатой форме, использующей при необходимости различные формы представления информационного материала - текстовую, табличную, базовые расчетные формулы, поясняющие надписи и т.д.
- 6) Работа включает задания ориентированно-прикладного характера, максимальным образом приближенные к профессиональной области будущих работников общественного питания, что является несомненным достоинством работы.
- 7) Представлено учебно-методическое обеспечение курса (3-и позиции).
- 8) Разработан комплект специальных приложений, адаптированных под цели и задачи разработки.

Существенных недостатков в рецензируемой работе не обнаружено.

Удачей автора является своевременный характер работы: изучение теоретико-информационной базы любой дисциплины всегда сопровождается большой практической разнообразной составляющей, что так блестяще удалось воплотить автору в заявленной работе. Наполеон Хилл говорил: "Мастерство приходит только с практикой и не может появиться лишь в ходе чтения инструкций".

Представленная работа имеет практическую значимость и рекомендуется к применению педагогами в учреждениях СПО по подготовке кадров общественного питания.

**Рецензент:**

**Поладова Валентина Викторовна**

к.пед.н., доцент кафедры "Экономики и информационных технологий" Московского  
Инновационного Университета  
«15» июля 2020 г.

*Поладова*

**Рецензия согласована:**

**Гайдыш Ю. В.,**

директор ООО «Инфоурок»

