Приложение 21

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утвержден приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрирован в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989.

**Организации разработчики:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Алтыева Галия Шавалиевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина является обязательной частью профессионального цикла

основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-5; 9,10. ЛР 4; ЛР 5; ЛР 6.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
| ПК  1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК 1-5; 9,10.  ЛР 4; ЛР 5; ЛР 6. | Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  составлять товарный отчет за день;  определять процентную долю потерь на производстве при различных видах  обработки сырья;  составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных  изделий, технологическими и технико технологическими картами;  рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного  производства, оформлять калькуляционные карточки;  участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи;  составлять отчеты по платежам. | Виды учета, требования, предъявляемые к учету;  задачи бухгалтерского учета;  предмет и метод бухгалтерского учета;  элементы бухгалтерского учета;  принципы и формы организации бухгалтерского учета  особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей;  источники поступления продуктов и тары;  правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;  методику осуществления контроля за товарными запасами;  понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  порядок оформления и учета доверенностей;  ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 70 |
| **В т.ч в форме практической подготовки** |  |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 26 |
| Самостоятельная работа | 8 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена | |

* 1. ***Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 5 Основы калькуляции и учета***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Уровень освоения** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Тема 1.**  **Общая**  **характеристика**  **бухгалтерского**  **учета** | ***Содержание учебного материала*** |  | **2** |  |
| ***1****.*Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1, 2 | 2 | *ПК*  *1.2-1.5*  *2.2-2.5*  *3.2-3.5*  *4.2-4.5*  *5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,*  *ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| ***2.*** Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1, 2 |
| ***3.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1, 2 |
| ***4.*** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1, 2 |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в**  **общественном**  **питании** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **22** |  |
| **1.** Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. | 2,3 | 4 | *ПК*  *1.2-1.5*  *2.2-2.5*  *3.2-3.5*  *4.2-4.5*  *5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,*  *ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| **2.**Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2,3 |
| **3.** Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2,3 |
| **4.**План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2,3 |
| **5.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 2,3 |
| ***Тематика практических занятий*** | | **18** |  |
| ***Практическое занятие* 1.** Работа со Сборником рецептур:   * расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, * определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | | 6 | *ПК*  *1.2-1.5*  *2.2-2.5*  *3.2-3.5*  *4.2-4.5*  *5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,*  *ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| ***Практическое занятие* 2.** Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | 6 |
| ***Практическое занятие* 3.** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек. | | 6 |
| **Тема 3.**  **Материальная**  **ответственность.**  **Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** |  |
| **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 | 2,3 | 2 | *ПК*  *1.2-1.5*  *2.2-2.5*  *3.2-3.5*  *4.2-4.5*  *5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| **2.** Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 2,3 |  |
| **Тема 4**  **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых**  **организаций** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** |  |
| **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 | 2,3 | 4 | *ПК 1.2-1.5*  *2.2-2.5, 3.2-3.5*  *4.2-4.5, 5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| **2.**Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2,3 |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | **4** |  |
| ***Практическое занятие 4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | | 4 | *ПК 1.2-1.5*  *2.2-2.5, 3.2-3.5*  *4.2-4.5, 5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| ***Тема 5.***  ***Учет продуктов на***  ***производстве,***  ***отпуска и***  ***реализации***  ***продукции и***  ***товаров***  ***предприятиями***  ***общественного***  ***питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** |  |
| ***1.*** Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2,3 | 4 | *ПК 1.2-1.5*  *2.2-2.5, 3.2-3.5*  *4.2-4.5, 5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| **2.**Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2,3 |
| **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 | 2,3 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **4** | *ПК 1.2-1.5*  *2.2-2.5, 3.2-3.5*  *4.2-4.5, 5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| ***Практические занятия 5-6.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | | 4 |
| ***Тема 6.***  ***Учет денежных***  ***средств, расчетных***  ***и кредитных***  ***операций*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | 2 | *ПК 1.2-1.5*  *2.2-2.5*  *3.2-3.5*  *4.2-4.5*  *5.2-5.5*  *ОК1-ОК5, ОК9,*  *ОК10*  *ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6* |
| **1.** Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2,3 | 2 |
| **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 | 2,3 |
| **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 | 2,3 |
| **4.** Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 2,3 |

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

* доска учебная;
* рабочее место для преподавателя;
* столы, стулья для обучающихся;
* шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

* компьютер,
* средства аудиовизуализации;
* наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы,
* мультимедийные пособия).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

**Основные источники (печатные издания):**

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва: КноРус, 2019. — 236 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: <https://book.ru/book/930708> — Текст: электронный.

**(электронные издания):**

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая

редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/

13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

14. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/

15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении

денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

16. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/

17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении

Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых

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

18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.)

Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998

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

19. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены

Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>

***Дополнительные источники (печатные издания)***

1. Быстров . С Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

**Интернет-ресурсы**

23. http://economy.gov.ru

24. <http://www.consultant.ru>

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| * виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи БУ; * предмет и метод бухгалтерского учета; * элементы бухгалтерского учета; * принципы и формы организации бухгалтерского учета * особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; * основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; * формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; * права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; * понятие цены, ее элементы, виды цен, * понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; * Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. * сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; * правила документального оформления движения материальных ценностей; * источники поступления продуктов и тары; * правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, * методику осуществления контроля за товарными запасами; * понятие и виды товарных потерь, методику их списания; * методику проведения инвентаризации выявления ее результатов; * понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; * порядок оформления и учета доверенностей; * ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; * виды оплаты по платежам; * виды и правила осуществления кассовых операций; * правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | Полнота ответов, точность формулировок,  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность  результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок,  адекватность применения профессиональной  терминологии. | **Текущий контроль**  **при проведении:**  - письменного/устного опроса;  - тестирование;  - выполнении практических занятий.    **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена |
| * оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, * оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; * составлять товарный отчет за день; * определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; * составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; * рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, * оформлять калькуляционные карточки; * участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; * пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; * принимать оплату наличными деньгами; * принимать и оформлять безналичные платежи; * оставлять отчеты по платежам. | Правильность, полнота выполнения заданий,  точность формулировок, точность расчетов,  соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность расчетов  -Соответствие требованиям НД и т.д.  - Правильное выполнение заданий в полном объеме | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим  занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых  умений, выполняемых действий в процессе  практических занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения  практических заданий на зачете |