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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
| ПК1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК 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 видахобработки сырья;составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарныхизделий, технологическими и технико технологическими картами;рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственногопроизводства, 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 учетаособенности 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, адекватностьрезультатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок,адекватность применения профессиональнойтерминологии. | **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 требованиямАдекватность, 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 практическимзанятиям;- экспертная оценка демонстрируемыхумений, выполняемых действий в процессепрактических занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполненияпрактических заданий на зачете |