

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании
предметной цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин
и профессиональных модулей
ПРОТОКОЛ № 1
от «30» ____ 08 ____ 2023 г.

Утверждаю
Начальник методического отдела
_____ С.Н.Шаповалова

Председатель _____

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (пр. № 1565 от 09.12.2016г; зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм», с учётом требований и пожеланий работодателей региона

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: **Пойманова Т.Ю** – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	11
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12 Калькуляция и учет в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (пр. № 1565 от 09.12.2016г; зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм», с учётом требований и пожеланий работодателей региона

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины социально – экономического профиля за счет вариативной части (компонент образовательного учреждения)

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3. -составлять товарный отчет за день;

У4. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У6. -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У7. -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У8. -принимать оплату наличными деньгами;

У9. -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;

З2. задачи бухгалтерского учета;

З3. -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;

З4. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

З5. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

З6. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

З7. –понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

З8. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

З9. -правила документального оформления движения материальных ценностей;

З10. -источники поступления продуктов и тары;

311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;
313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 314-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятиематериальнойответственности,еедокументальноеоформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- 315 -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам;
316. -виды и правила осуществления кассовых операций;
317. -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
318. -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 5.2.6.	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнения работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- [Электронный ресурс цифровой образовательный среды СПО PROF образование](#)

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Всего 44 часов
 обязательной аудиторной учебной нагрузки - 36 часов;
 в т.ч. практические занятия – 14 часов
 самостоятельной работы обучающегося- 8 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Всего	44
Учебная нагрузка обучающегося	36
в том числе:	
Практическое занятие	14
Внеаудиторная самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Калькуляция и учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		12		
	1-2	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, бухгалтерский учет, предмет, методы и элементы бухгалтерского учета.	2		ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1.– ПК 5.5.
	3-4	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	2	1-2	
	5-6	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2		
	7	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1		
	8	Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	1		
	Практическая работа		4		
	9-10	Практическое занятие №1 «Работа с документацией, составление таблицы «Классификация документации».	2		
	11-12	Практическая работа №2 «Расчеты на микрокалькуляторе»	2		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете» (действующая редакция, 2016)		2	3	
Тема 2.	Содержание учебного материала		38	1-3	
Ценообразование в общественном питании	13-14	Понятие цены, ее элементы, виды цен.	2		ОК 01.05.,09
	15-16	Ценовая политика организаций питания.	2		Ценовая-11
	17-24	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	8	1-2	ПК 1.1. – ПК 5.5..
	25-26	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		
	27-28	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2		
	29-36	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как Основные нормативные документы для определения	8		
	37-42	Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	6		

		Практические работы			
	43-44	Практическая работа №3 Расчет товарооборота предприятия.	2	2	
	45-46	Практическая работа №4 Составление плана - меню.	2	2	
	47-48	Практическая работа №5 Работа со сборником рецептов.	2	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Составление калькуляционных карт на первые, вторые блюда, гарниры, соусы, мучные изделия, полуфабрикаты		4	4	
	,Расчет массы брутто, нетто и готовой продукции при механической кулинарной и тепловой обработки		10		
Тема 3.	Содержание учебного материала		12		
Материальная ответственность Инвентаризация	49-50	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	2	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	51	Типовой договор о индивидуальной материальной ответственности.	1		
	52-53	Отчетность материально -ответственных лиц.	2		
	54	Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей	1		
	57	Контроль за товарными запасами.	1		
	58	Понятие и задачи проведения инвентаризации.	1		
	59-60	Порядок проведения, документальное оформление.	2		
	Практическая работа		2		
61-62	Практическая работа №6 Заполнение договора о материальной ответственности.	2			
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Изучение нормативной документации. Составление опорного конспекта.		6	3	
Тема 4.	Содержание учебного материала		9		
Учет сырья, продуктов и тары	63	Задачи и правила организации учета в кладовых организаций о.п.	1	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	64-65	Источники поступления продуктов и тары на предприятия.	2		
	66-67	Оформление поступления от поставщиков.	2		
	68	Организация количественного учета.	1		
	69	Ведение товарной книги.	1		
	Практическая работа				

	70-71	Практическая работа №7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и тары в кладовой производства, отпуску продуктов со склада	2		
			2		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:		2	3	
	Работа с документацией. Подготовить сообщение на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья».		8		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции	Содержание учебного материала		10		
	72-73	Организация учета на производстве. Товарооборот и его состав.	2	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	74-75	Документальное оформление поступления сырья на производство.	2		
	76-77	Документальное оформление учета отпуска продукции.	2		
	78-79	Учет реализации готовой продукции.	2		
	80-81	Отчет о движении продукции и тары на производстве. Особенности учета сырья и тары в кондитерском цехе.	2		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:		6	3	
	Подготовка презентации по теме: «Документальное оформление отпуска готовой продукции».				
Тема 6. Учет средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала		5		
	82	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	1	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	83-84	Правила и порядок расчета с потребителями наличными и по безналичному расчету. Учет кассовых операций и порядок ведения.	2		
	85	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		
				3	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Составить опорный конспект. Подготовить реферат на тему «Документальное оформление поступления наличных в кассу». Работа с отчетной документацией		2		
86	Дифференцированный зачет	1	2-3		
		Всего:	86		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска меловая
2. Столы
3. Стулья
4. Стеллажи
5. калькуляторы

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. проектор.
3. Обучающие программы и модули.

3.2 Информационные ресурсы Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 192 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Интернет-ресурсы

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы - результаты практических занятий № 1-7 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных работ - тестирования.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре,	ЛР 3

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

исторической памяти на основе любви к Родине	
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27

Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
октябрь	День профессионально-технического образования в России	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководител и, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
ноябрь	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
февраль	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, общественная	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
март	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
апрель	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
май	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22