

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 «31» ____ 08 ____ 2020 г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР

_____ М.Н.Шумилкина

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

ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело согласована с работодателями:

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5.	
6.	

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

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 рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов 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		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:			3	
	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.