

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Основы калькуляции и учета

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

Председатель
Горбатова Г.В. / Горбатова Г.В./

РАССМОТРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Председатель
Гостева И.Ю. / Гостева И.Ю./

Составитель (и)
(автор):

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории.

Рецензенты:
Внутренний

Гостева И.Ю., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории.

Внешний

Литке Л.Б., преподаватель химии и биологии Филиала ГАПОУ СО «Энгельсский медицинский колледж Святого Луки (Войно – Ясенецкого) в г. Марксе

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОП. 05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	-вести учет, 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 рецептов 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	-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

	контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	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.
--	--	--

1.3. Количество часов на освоение й программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 54 часа,

самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля – зачет (с оценкой)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе: практические занятия	24
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	12
Итоговая аттестация в форме <i>зачета (с оценкой)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел. 1 Учет на предприятиях общественного питания.			16	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	Содержание:		4	1-2
	1	Предмет и метод бухгалтерского учета. Виды учета.	2	
	2	Задачи бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	2	
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.	Содержание:		4	2
	1	Принципы и формы организации бухгалтерского учета.	2	
	2	Документы учета. Классификация; Требования к содержанию.	2	
	Тематика практических занятий		4	2
	1	Практическая работа с документами учета.	2	
	2	Практическая работа с документами учета.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа 1 раздела			4	3
Подготовить сообщение на тему: «Документы учета»				
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании.			26	
Тема 1. Ценообразование в общественном питании	Содержание:		10	2
	1	Понятие о цене. Виды цен.	2	
	2	План – меню, его назначение.	2	
	3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
	4	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
	5	Калькуляция розничных цен: Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	2	
	Тематика практических занятий		10	2

	1	Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептур.	2	
	2	Решение задач на определение количества продуктов по сборнику рецептур.	2	
	3	Решение задач со сборником рецептур	2	
	4	Составление калькуляционных карт	2	
	5	Решение задач определение розничных цен на продукцию собственного производства.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа 2 раздела			6	3
1. Составление технологических карт холодных блюд.				
2. Разработка калькуляционных карт на тему «Блюда из мяса»				
3.Презентация на тему: «Сборник рецептур блюд. Структура и содержание»				
Раздел 3. Учет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.			24	
Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.	Содержание:		6	2
	1	Материальная ответственность. Документальное оформление.	2	
	2	Источники поступления продуктов и тары. Оформление и учет доверенностей.	2	
	3	Товарные потери, Порядок списания материальных ценностей.	2	
	Практические занятия		10	2
	1	Документальное оформление материальной ответственности.	2	
	2	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2	
	3	Решение задач по определению товарных потерь.	2	
	4	Документальное оформление списания товарных потерь.	2	
	5	Документальное оформление инвентаризации продуктов и тары.	2	
Тема. 2 Учет продуктов на производстве.	Содержание:		4	2
	1	Организация учета на производстве. Товарооборот. Документальное оформление поступление сырья.	2	
	2	Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	2	

		Списание соли и специй.		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа 3 раздела			2	3
Сообщение на тему: «Учет сырья и тары»				
Сообщение на тему: «Материальная ответственность»				
Промежуточная аттестация в форме итоговой аттестации зачет (с оценкой)			2	
Всего			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.1.1. Перечень учебных изданий:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2018г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2019г.

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2019г.
2. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2019 г.

Интернет – ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: -вести учет, 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. Знания: -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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 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; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)

- 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 -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.		
--	--	--

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;		
- 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете (с оценкой)