Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Старая Майна

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13.ВКалькуляция и учет разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  ЦМКобщепрофессиональных  дисциплин и профессиональных  модулей  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кухтикова  (Протокол заседания ЦМК)  № 10 от «23» мая 2024 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Ширманова  «23» мая 2024 г. |

Разработчик: преподаватель Самофалова М.А.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 3 - 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 6 - 17 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 18 - 19 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 20 - 23 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫОП.13.ВКалькуляция и учет**

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

Учебная дисциплина ОП.13.ВКалькуляция и учет является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплинаОП.13.В Калькуляция и учет обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

**Формируемые целевые ориентиры воспитания:**

ЦОПТВ. 1. Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ЦОПТВ. 2. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ЦОПТВ. 3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ЦОПТВ. 4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учится и трудится в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

ЦОПТВ. 5. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

ЦОПТВ. 6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж профессии в обществе.

Освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.13.ВКалькуляция и учет возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЦО** | **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 01-07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ЦОПТВ.1.**  **ЦОПТВ.2.**  **ЦОПТВ.3.**  **ЦОПТВ.4.**  **ЦОПТВ.5.**  **ЦОПТВ.6**. | * -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. | * -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 материальноответственных 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** | 48 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **46** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 6 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 40 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация(экзамен)** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Общая характеристика бухгалтерского учета** | * **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ЦОПТВ.3. |
| Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. |
|  | **Практическое занятие № 1**  Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ действующая редакция, 2016 | **2** |
| **Тема 2. Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ЦОПТВ.6. |
| Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Порядок оформления сырьевой ведомости, калькуляционной карточки. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. 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. |
|  | **Практическое занятие № 2**  Составление плана-меню | **2** |
| **Практическое занятие № 3**  Расчет необходимого количества продуктов | **2** |
|  | **Практическое занятие № 4**  Калькуляция и порядок определения различных цен на продукцию | **2** |
| **Тема 3.**  **Материальная ответственность. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | **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.  Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление |
|  | **Практическое занятие № 5**  Документальное оформление материальной ответственности | **2** |  |
| **Практическое занятие № 6**  Выполнение отчетности материально-ответственных лиц | **2** |
| **Практическое занятие № 7**  Выполнение контроля за товарными запасами | **2** |
| **Практическое занятие № 8**  Проведение и документальное оформление инвентаризации | **2** |
| **Тема 4**  **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых** | * **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ЦОПТВ.4. |
| 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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой |
|  | **Практическое занятие № 9**  Выполнение правил организации учета в кладовых | **2** |
| **Практическое занятие № 10**  Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. | **2** |
| **Практическое занятие № 11**  Определение количественного учета продуктов в кладовой | **2** |
| **Практическое занятие № 12**  Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | **2** |
| **Тема 5**  **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции** | **Содержание учебного материала**  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.  Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. | **1** | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ЦОПТВ.3. |
|  | **Практическое занятие № 13**  Проведение товарооборота общественного питания | **2** |  |
| **Практическое занятие № 14**  Документальное оформление поступления сырья | **2** |
| **Практическое занятие № 15**  Документальное оформление отпуска готовой продукции | **2** |
| **Практическое занятие № 16**  Выполнение отчета о движении продуктов на производстве | **2** |
| **Тема 6**  **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10  ЦОПТВ.3. |
| Правила торговли. Виды оплаты по платежам.  Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  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.  Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. |
| **Практическое занятие № 17**  Определение правил торговли | **2** |  |
| **Практическое занятие № 18**  Проведение расчетов с потребителями | **2** |
| **Практическое занятие № 19**  Выполнение кассовых операций | **2** |
| **Практическое занятие № 20**  Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | **2** |
|  | **Самостоятельная работа обучающегося**  Изучение и конспектирование ГОСТов. | **2** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | |  |  |
| **Всего** | | **48** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.13.ВКалькуляция и учет предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения компьютерами, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями ( DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/ электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

3. 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, 2020. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

4. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2019. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

5. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2019. – 880 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

9. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

12. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020.-176с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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;  - 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; | 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 дифференцированного зачета |
| - 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;  -составлять 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. | Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций –  экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на д/зачете |