

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО РМТ
_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.11. Калькуляция и учет в общественном питании

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Согласована
методической цикловой комиссией
Протокол № _____ от
« _____ » _____ 20 _____ г.

Принята
методическим советом
Протокол № _____ от
« _____ » _____ 20 _____ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель, высшая квалификационная категория, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Использовать калькуляторы при выполнении хозяйственных операций;
- Составлять технологическую и учетную документацию;
- Производить расчет цен на продукцию ОП;
- Вести учет сырья и готовой продукции на производстве;
- Вести учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося сырья;
- Проводить инвентаризацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Общую характеристику учета;
- Правила и принципы организации учета в общественном питании;
- Правила автоматизации расчетов;
- Порядок составления технологической документации и ценообразования в ОП;
- Организацию учета сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП;
- Организацию учета на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров ПОП;
- Организацию учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли;
- Правила учета денежных средств, расчетных и кредитных операций;
- Учет труда и его оплаты;
- Учет основных средств;
- Учет доходов, издержек и финансовых результатов;
- Виды бухгалтерской отчетности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия; практические занятия; контрольные работы	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	2
	Общая характеристика бухгалтерского учета Требования, предъявляемые к учету. Виды учета. Задачи, предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	2	2
	Организация бухгалтерского учета в общественном питании Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 3 Автоматизация расчета	Содержание учебного материала	2	2
	Автоматизация расчета История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и характеристика микрокалькуляторов. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе.		

	Ввод данных в микрокалькулятор. Арифметические операции. Виды процентных вычислений. Решение задач на проценты.		
	Тематика практических занятий		
	Упражнения на микрокалькуляторе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 4 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		
	Ценообразование в общественном питании Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Расчет необходимого количества продуктов. Практические задания со Сборником рецептов. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.	2	2
	Тематика практических занятий	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 5 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых	Содержание учебного материала		
	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых ПОП.	2	2

предприятий общественного питания	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.		
	Тематика практических занятий		
	Составление Требования в кладовую Составление Накладной на отпуск товаров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 6 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		
	Учет продуктов на производстве Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Отпуск и реализация продукции и товаров ПОП Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	4	2
	Тематика практических занятий Заполнение накладных, заборных листов, актов о реализации готовых изделий с производства.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
Тема 7 Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли	Содержание учебного материала	2	2
	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.		
	Тематика практических занятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли»	-	
Тема 8 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	2
	Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.		
	Тематика практических занятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Знакомство с порядком ведения Кассовой книги, Книги кассира-операциониста	-	
Тема 9 Учет труда и его	Содержание учебного материала		
	Учет труда и его оплаты	2	2

оплаты	Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников ОП. Гарантии и компенсации. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	Тематика практических занятий		
	Расчет зарплаты, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Формы зарплаты». Изучение Трудового Кодекса РФ.		
Тема 10 Учет основных средств	Содержание учебного материала		
	Учет основных средств Задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.	2	2
	Тематика практических занятий		
	Учет основных средств, инвентаря и хозяйственных принадлежностей		
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат Классификация и оценка основных средств	2	
Тема 11 Учет доходов, издержек и финансовых результатов	Содержание учебного материала	2	
	Учет доходов, издержек и финансовых результатов Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода. Учет прочих доходов и потребностей. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.		2
	Тематика практических занятий		
	Составление инвентаризационной описи.	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Классификация издержек обращения. Их		

	характеристика»		
Тема 12. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений.	Содержание учебного материала		
	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений. Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение структуры бухгалтерского баланса		
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Калькуляции и учета в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: ноутбук; мультимедиапроектор; интерактивная доска.

Электронные образовательные ресурсы:

- Оборудование и технология розничной торговли
- Поварское искусство
- Презентации по темам
- Видеоматериалы

Контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование:

- ККМ WAB 04
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 2102 К

Весы

Электронные весы «Лидер»

Электронные весы «Меркурий»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

- 1.Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2010. - 232 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. – М.: «Академия». 2006. – 160с.
- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь – М.: «Академия». 2005. – 144с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. 2012
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. 2012
6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ред. М. В. Климова. 2012

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО/Е. А. Карпенко и др. 2010
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. 2009

3. Патров В.В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: практическое пособие. 2009
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области: производственно-практическое издание/под ред. Н.Д. Чернева. 2003
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. Нормативное издание/Сост. Е.В. Данилевская. 2003

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь: Использовать калькуляторы при выполнении хозяйственных операций; Составлять технологическую и учетную документацию; Производить расчет цен на продукцию ОП; Вести учет сырья и готовой продукции на производстве; Вести учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося сырья; Проводить инвентаризацию.</p> <p>знать: Общую характеристику учета; Правила и принципы организации учета в общественном питании; Правила автоматизации расчетов; Порядок составления технологической документации и ценообразования в ОП; Организацию учета сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП; Организацию учета на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров ПОП; Организацию учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли; Правила учета денежных средств, расчетных и кредитных операций; Учет труда и его оплаты; Учет основных средств; Учет доходов, издержек и финансовых результатов; Виды бухгалтерской отчетности;</p>	<p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Устный и письменный опрос, контрольные работы, тестовый контроль, тематические зачёты, рефераты, проекты, участие в предметных олимпиадах и конкурсах, в учебно- и научно-исследовательской работе; завершающая аттестация в форме дифференцированного зачета</p>