**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОй дисциплины**

 **ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**р.п.николаевка.**

2020 г



Разработчик: преподаватель спец. дисциплин Ларькина Ирина Ивановна.

 **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе рабочей программы учебной дисциплины, входящей в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898). Требований «Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа  **Основы калькуляции и учета** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 « Сервис и туризм**» (**на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

 ***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **4- 6** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **7-13** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **14-16** |

1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы разработанная в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», укрупнённых групп профессий 43.00.00Сервис и туризм.

 При угрозе возникновения или возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции и лабораторно- практические занятия будут проводиться дистанционно. Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения Ник ТТ.

**1.3. 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 | -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 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. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайныхситуациях. | Экологическая безопасность . Целесообразное использование ресурсов. Защита окружающей среды. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения иукрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Физическая культура как основа сохранения здоровья.Защита от вредных факторов производства. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы,участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые.)Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика.)Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения,правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Основы предпринимательской деятельности.Основы финансовой грамотности. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **45** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 22 |
| лабораторные занятия  | - |
| практические занятия  | 22 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **1** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Тема 1.**  **Общая характеристика бухгалтерского учета** | ***Содержание учебного материала***  | ***1******1******1******1*** |  |
| 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета
 | ***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*** |
| 1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности
 |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса
 |
|  **Тема 2.****Ценообразование в общественном питании** | ***Содержание учебного материала***  | ***1******1******1******2******1*** |  |
| 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
 | ***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*** |
| 1. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
 |
| 1. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета
 |
| 1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
 |
| 1. 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
 |
| ***Тематика практических занятий***  | ***12*** |  |
| **Практическая работа №1**. Расчет нормы выхода отходов и потерь при кулинарном использовании крупнокусковых полуфабрикатов и выход готовых изделий.**Практическая работа №2**. Расчет нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.**Практическая работа №3**.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. | ***2******2******2*** | ***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*** |
|  **Практическая работа №4.** Составление калькуляционного расчета первых блюд и соусов.**Практическая работа №5**. Составление калькуляционного расчета вторых основных блюд, гарниров, холодных блюд, закусок, напитков.**Практическая работа №6.** Составление калькуляционных карт на кондитерскую продукцию. | ***2******2******2*** |
| **Тема 3.****Материальная ответственность.** **Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала***  | ***2******2*** |  |
| 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
 | ***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*** |
| 1. Контроль за товарным запасом. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление
 |
| **Тема 4.** **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания** | ***Содержание учебного материала***  | ***4***11 |  |
| 1. 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
 | ***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*** |
| 1. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***7*** | ***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*** |
|  **Практическая работа №7**. Составление технологических карт**Практическая работа №8.** Составление меню- требования на выдачу продуктов со склада. | ***4******3*** |
| **Тема 5.****Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | ***Содержание учебного материала***  | ***1******2*** | ***ПК 1.2-1.5******2.2-2.5******3.2-3.5******4.2-4.5******5.2-5.5******ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания
 |
| 1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
 |
| 1. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе
 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | ***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*** |
| **Практическая работа №9.**Оформление накладных на выдачу товара со склада |  ***3*** |
| **Тема 6.****Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | ***Содержание учебного материала***  | ***1******1******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*** |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам
 |
| 1. 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. 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
 |
|  | Дифференцированный зачет  | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | ***45*** |  |

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
* дидактический материал.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением
* мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

 **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. 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 изменениями).
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
3. И.И. Потапова Калькуляция и учет.-М.; Издательский центр « Академия» 2019
4. Н.А. Орешкина. Основы калькуляции и учета в поварском деле и общественном питании.- М.: Издательский центр « Академия» 2019
5. И.А. Самулевич. Основы калькуляции и учета в общественном питании. – М.: Издательский дом « Феникс» 2020г

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| -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 провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы* ***Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета в виде -письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| - 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, 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 зачете/экзамене*  |