**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

**р.п.николаевка.**

2021 г



Разработчик: преподаватель спец. дисциплин Ларькина Ирина Ивановна.

***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 рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплмны является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413, с изменениями и дополнениями 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015г., 29 июня 2017г.) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающихся на базе основного общего образования по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»,** укрупненной группы профессий – 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессиональным образованием.

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить соответствующие ему общие компетенции:

* + 1. **Перечень общих компетенций реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2 Перечень личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код личностных результатов  реализации  программы воспитания** | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| ЛР 19 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |
| ЛР22 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач. |

**1.2.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК, ЛР** | **Умения** | **Знания** |
| ОК1-11  ЛР19; ЛР22. | -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. |

**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*** | ***4*** |  |
| 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | ***1***  ***1***  ***1***  ***1*** | ***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*** | ***16*** |  |
| 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | ***1***  ***1***  ***1***  ***1***  ***1*** | ***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*** | ***11*** |  |
| **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.  **Деловая игра: Использование сезонных овощей и фруктов в приготовлении десертов.** | ***2***  ***2***  ***2*** | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР22.*** |
| **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. | ***1***  ***2***  ***2*** |
| **Тема 3.**  **Материальная ответственность.**  **Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала*** | ***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 | ***1***  ***1*** | ***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*** | 8 |  |
| 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 | ***4***  1  1 | ***ОК1-5, 9, 10***  ***ЛР19*** |
| 1. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой   **Диспут: « Время- деньги». Способ экономии рабочего времени и продуктивности труда на предприятиях питания.** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** | ***ОК1-5, 9, 10*** |
| **Практическая работа №7**. Составление технологических карт  **Практическая работа №8.** Составление меню- требования на выдачу продуктов со склада. | ***3***  ***3*** |
| **Тема 5.**  **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** | ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | ***1***  ***2*** |
| 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*** |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |
| **Практическая работа №9.**Оформление накладных на выдачу товара со склада | ***2*** |
| **Тема 6.**  **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК1-5, 9, 10*** |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам | ***1***  ***1***  ***1*** |
| 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:*** | | ***40*** |  |

# 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;
* калькулятор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые 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

**4.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* |