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.
2022 г

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА на заседании ЦК Председатель ЦК _____ / И.И. Ларькина / Протокол заседания ЦК № 1 от « 2 » 09 2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ НикТТ _____ /Я.У.Юнушев/ « 2 » 09 20 22 г.

Разработчик: преподаватель спец. дисциплин Ларькина Ирина Ивановна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4- 6**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7-13**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **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:

1.2.1. 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 сучетом 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*	*ОК1-5, 9, 10*
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	*1*	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	*1*	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.**Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	*1*	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	***Содержание учебного материала***	*16*	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	*1*	*ОК1-5, 9, 10*
	2. Понятие калькуляции ипорядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	*1* *1*	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	*1*	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделийкак основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	*1*	
	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.	*2* *2*	*ОК1-5, 9, 10 ЛР22.*

	Практическая работа №3.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. **Деловая игра: Использование сезонных овощей и фруктов в приготовлении десертов.**	***2***	
	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***	***ОК1-5, 9, 10***
	2. Контроль за товарным запасом. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	***1***	
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	***ОК1-5, 9, 10 ЛР19***
	2. 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.**	1	
	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.	***Содержание учебного материала***	***5***	

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	***1***	***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	***2***	
	3. 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***	
	2. 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. 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	***1***	
	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;	*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.*

-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;		
- 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	*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*

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		***Промежуточная аттестация***: *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*