# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

 «БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

Новобурасский филиал

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

 «20» мая 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

2024г.

|  |  |
| --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** | Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы** |
| зам. зав. по УМР | **калькуляции и учета»** разработана в соответствии |
| ГАПОУ СО «БТА» | с федеральным государственным образовательным |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В./ | стандартом среднего профессионального образова- |
| «20» мая 2024г | ния (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В. | кондитер, утвержденного приказом Министерства |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | образования и науки Российской Федерации от 9 |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Мини- |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | стерством юстиции Российской Федерации дата 22 |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (да- |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | лее – ФГОС СПО) и |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | и примерной основной образовательной программы |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | среднего | профессионального образования (ПООП |
|  | СПО) программы подготовки квалифицированных |
|  | рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, |
|  | кондитер, зарегистрированной в | государственном |
|  | реестре | примерных основных | образовательных |
|  | программ | под номером 43.01.09-1703331 31 марта |
|  | 2017г. |  |  |
| **Рассмотрено** на заседании  | **ОДОБРЕНО** методическим советом |  |
| методической комиссии специальных | ГАПОУ СО БТА |  |
| дисциплин |  | Протокол № 5, «20» мая 2024г |
|  |  | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / |
| Председатель комиссии |  |  |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ |  |
| Протокол № 5, от «20» мая 2024г. |  |
|  |  |

Составитель(и) –Попова С.М.. преподаватель ГАПОУ СО «БТА»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**1.1. Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образова-тельной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной про-граммы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисцип-лина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессио-нальной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

*Целью* дисциплины является:

-ознакомление обучающихся с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

* + подготовка обучающихся к применению основ калькуляции и учета в последующей

практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

*Задачами изучения* дисциплины являются:

-изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учѐта предприятий питания;

* изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учѐта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
* научиться составлять технологическую карту;
* научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учѐтные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

Планируемые результаты

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** |  |  | **Умения** |  |  |  | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4, | -вести учет, | оформлять | до- | -виды учета, требования, предъ- |
| ПК 2.2-2.8, | кументы первичной отчетности по | являемые к учету; |
| ПК 3.2-3.6, | учету | сырья, товаров | и | тары | в | - задачи бухгалтерского учета; |
| ПК 4.2-4.5, | кладовой организации питания; |  | -предмет и метод бухгалтерского |
| ПК 5.2-5.5 | -составлять | товарный отчет | учета; |
|  | за день; |  |  |  |  |  | -элементы бухгалтерского учета; |
|  | -определять | процентную до- | -принципы и формы организа- |
|  | лю потерь на производстве при | ции бухгалтерского учета |
|  | различных видах обработки сырья; | - особенности организации бух- |
|  | - составлять план-меню, ра- | галтерского учета в общественном пи- |
|  | ботать | со | сборником | рецептур | тании; |
|  | блюд и кулинарных изделий, тех- | - основные направления совер- |
|  | нологическими и технико - техно- | шенствования, учета и контроля от- |
|  | логическими картами; |  |  |  | четности на современном этапе; |
|  | -рассчитывать цены на гото- | - формы документов, применяе- |
|  | вую продукцию и полуфабрикаты | мых в организациях питания, их клас- |
|  | собственного | производства, | сификацию; |
|  | оформлять | калькуляционные кар- | - требования, предъявляемые к |
|  | точки; |  |  |  |  |  |  | содержанию и оформлению докумен- |
|  | -участвовать | в | проведении | тов; |
|  | инвентаризации в кладовой и на | - права, обязанности и ответст- |
|  | производстве; |  |  |  |  | венность главного бухгалтера; |
|  | -пользоваться | контрольно- | - понятие цены, ее элементы, |
|  | кассовыми машинами или средст- | виды цен, понятие калькуляции и по- |
|  | вами автоматизации при расчетах | рядок определения розничных цен на |
|  | с потребителями; |  |  |  |  | продукцию собственного производст- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -принимать оплату налич- | ва; |  |  |  |
|  | ными деньгами; | - понятие товарооборота пред- |
|  | -принимать и оформлять | приятий питания, его виды и методы |
|  | безналичные платежи; | расчета. |  |  |  |
|  | -составлять отчеты по пла- | - сущность плана-меню, его на- |
|  | тежам. | значение, виды, порядок составления; |
|  |  | -правила | документального |
|  |  | оформления | движения материальных |
|  |  | ценностей; |  |  |
|  |  | - источники поступления про- |
|  |  | дуктов и тары; |  |
|  |  | -правила оприходования товаров |
|  |  | и тары материально-ответственными |
|  |  | лицами, |  |  |  |
|  |  | реализованных | и отпущенных |
|  |  | товаров; |  |  |  |
|  |  | -методику осуществления кон- |
|  |  | троля за товарными запасами; |
|  |  | -понятие и виды товарных по- |
|  |  | терь, методику их списания; |
|  |  | -методику проведения инвента- |
|  |  | ризации и выявления ее результатов; |
|  |  | - понятие материальной ответст- |
|  |  | венности, ее документальное оформ- |
|  |  | ление, | 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 от- |
|  |  | ветственности за правильность расче- |
|  |  | тов с потребителями. |  |
|  |  |  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или | Актуальный профессиональный |
|  | проблему в профессиональном | и социальный контекст, в котором |
|  | и/или социальном контексте. | приходится работать и жить. |
|  | Анализировать задачу и/или | Основные источники информа- |
|  | проблему и выделять еѐ составные | ции и ресурсы для решения задач и |
|  | части. | проблем в профессиональном и/или |
|  | Правильно выявлять и эф- | социальном контексте. |
|  | фективно искать информацию, не- | Алгоритмы выполнения работ в |
|  | обходимую для решения задачи | профессиональной и смежных облас- |
|  | и/или проблемы. | тях. |  |  |  |
|  | Составить план действия. | Методы работы в профессио- |
|  | Определять необходимые | нальной и смежных сферах. |
|  | ресурсы. | Структура плана для решения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Владеть актуальными мето- | задач. |
|  | дами работы в профессиональной | Порядок оценки результатов ре- |
|  | и смежных сферах. | шения задач профессиональной дея- |
|  | Реализовать составленный | тельности |
|  | план. |  |
|  | Оценивать результат и по- |  |
|  | следствия своих действий (само- |  |
|  | стоятельно или с помощью на- |  |
|  | ставника). |  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска | Номенклатура информационных |
|  | информации | источников применяемых в профес- |
|  | Определять необходимые | сиональной деятельности |
|  | источники информации | Приемы структурирования ин- |
|  | Планировать процесс поиска | формации |
|  | Структурировать получае- | Формат оформления результатов |
|  | мую информацию | поиска информации |
|  | Выделять наиболее значимое |  |
|  | в перечне информации |  |
|  | Оценивать практическую |  |
|  | значимость результатов поиска |  |
|  | Оформлять результаты поис- |  |
|  | ка |  |
| ОК 03 | Определять актуальность | Содержание актуальной норма- |
|  | нормативно-правовой документа- | тивно-правовой документации |
|  | ции в профессиональной деятель- | Современная научная и профес- |
|  | ности | сиональная терминология |
|  | Выстраивать траектории | Возможные траектории профес- |
|  | профессионального и личностного | сионального развития и самообразо- |
|  | развития | вания |
| ОК 04 | Организовывать работу кол- | Психология коллектива |
|  | лектива и команды | Психология личности |
|  | Взаимодействовать с колле- | Основы проектной деятельности |
|  | гами, руководством, клиентами. |  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на го- | Особенности социального и |
|  | сударственном языке | культурного контекста |
|  | Оформлять документы | Правила оформления докумен- |
|  |  | тов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей | Сущность гражданско- |
|  | профессии | патриотической позиции |
|  | Презентовать структуру | Общечеловеческие ценности |
|  | профессиональной деятельности | Правила поведения в ходе вы- |
|  | по профессии | полнения профессиональной деятель- |
|  |  | ности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологи- | Правила экологической безопас- |
|  | ческой безопасности | ности при ведении профессиональной |
|  | Определять направления ре- | деятельности |
|  | сурсосбережения в рамках профес- | Основные ресурсы задейство- |
|  | сиональной деятельности по про- | ванные в профессиональной деятель- |
|  | фессии | ности |
|  |  | Пути обеспечения ресурсосбе- |
|  |  | режения. |
| ОК 09 | Применять средства инфор- | Современные средства и устрой- |
|  | мационных технологий для реше- | ства информатизации |
|  | ния профессиональных задач | Порядок их применения и про- |
|  | Использовать современное | граммное обеспечение в профессио- |
|  | программное обеспечение | наль-ной деятельности |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 10 |  | Понимать общий смысл чет- | правила построения простых и |
|  | ко | произнесенных высказываний | сложных предложений на профессио- |
|  | на известные темы (профессио- | нальные темы |
|  | нальные и бытовые), | основные общеупотребительные |
|  |  | понимать тексты на базовые | глаголы (бытовая и профессиональная |
|  | профессиональные темы | лексика) |
|  |  | участвовать в диалогах на | лексический минимум, относя- |
|  | знакомые общие и профессиональ- | щийся к описанию предметов, средств |
|  | ные темы | и процессов профессиональной дея- |
|  |  | строить простые высказыва- | тельности |
|  | ния о себе и о своей профессио- | особенности произношения |
|  | нальной деятельности | правила чтения текстов профес- |
|  |  | кратко обосновывать и объ- | сиональной направленности |
|  | яснить свои действия (текущие и |  |
|  | планируемые) |  |
|  |  | писать простые связные со- |  |
|  | общения на знакомые или интере- |  |
|  | сующие профессиональные темы |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,****определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,****определенные ключевыми работодателями** |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,****определенные субъектами образовательного процесса** |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Объем образовательной программы** | **52** |  |
|  |  |  |
| в том числе: |  |  |
|  |  |  |
| теоретическое обучение | 18 |  |
|  |  |  |
| лабораторные занятия | - |  |
|  |  |  |
| практические занятия | 24 |  |
|  |  |  |
| Самостоятельная работа***1*** | 10 |  |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |  |
|  |  |  |

1. *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной ор-ганизацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количе-стве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотрен-ных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | ***Осваивае-*** |  |
| ***Наименование разде-*** |  |  |  | ***Объем в ча-*** | ***мые эле-*** |  |
| ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***менты*** |  |
| ***лов и тем*** | ***сах*** |  |
|  |  |  | ***компетен-*** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***ций*** |  |
| ***1*** |  | ***2*** | ***3*** | ***4*** |  |
| ***Раздел 1 Общая характеристика бухгалтерского учета*** |  |  |  |
| ***Тема 1. 1*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |  |
| ***Общая характери-*** | ***1.*** Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бух- |  | ***ПК*** |  |
| ***стика бухгалтерско-*** | галтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета |  | ***1.2-1.5*** |  |
| ***го учета*** | ***2.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях пита- |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ния, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению докумен- |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  | тов. | Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***ОК1-5, 9, 10******ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | ***2*** |  |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |  |  |  |  |
| Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) |  |  |  |
| **Источники информации** |  |  |  |  |  |
| Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) |  |  |  |
| http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/ |  |  |  |  |
| ***Раздел 2 Общие принципы организации учѐта на предприятиях общественного питания*** |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Тема 2.1. Организа-*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |  |
| ***ция учѐта в общест-*** |  |  |  |  |
| ***1.*** Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о |  | ***ПК*** |  |
| ***венном питании*** | полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета дове- |  | ***1.2-1.5*** |  |
|  | ренностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | лиц |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | ***2.*** | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, по- |  |  |
|  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | рядок ее проведения и документальное оформление |  |  |
|  |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | ***3*** |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |
| 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) |  | ***ЛР1-ЛР24*** |
| 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний |  |  |
| по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" |  |  |

**Источники информации**

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обяза-тельств"

**http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/**

***Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 3.1*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| ***Ценообразование в*** | ***1.*** | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |  | ***ПК*** |
| ***общественном пи-*** |  |  |  | ***1.2-1.5*** |
| ***тании*** |  |  |  | ***2.2-2.5*** |
| ***Тема 3.2. Составле-*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***3.2-3.5*** |
| ***ние калькуляции*** | 1. | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полу- |  | ***4.2-4.5*** |
|  | фабрикаты собственного производства |  | ***5.2-5.5*** |
|  | 2. | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |
|  | 3. | План-меню, его назначение, виды, порядок составления |  | ***ЛР1-ЛР24*** |
|  | 4. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных конди- |  |  |
|  | терских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения по- |  |  |
|  | требности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | ***10*** |  |
|  | Работа со Сборником рецептур: |  | ***ПК*** |
|  | - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собствен- |  | ***1.2-1.5*** |
|  | ного производства, |  | ***2.2-2.5*** |
|  | - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья |  | ***3.2-3.5*** |
|  | - Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день |  | ***4.2-4.5*** |
|  | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. |  | ***5.2-5.5*** |
|  | -Калькуляция холодных блюд. Оформление калькуляционных карточек |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | -Калькуляция первых блюд. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция рыбных блюд. Оформление калькуляционных карточек |  | ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  | -Калькуляция мясных блюд. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция блюд из птицы. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция гарниров. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция сладких блюд и горячих напитков. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста. Оформление калькуляционных |  |  |  |
|  | карточек |  |  |  |
|  | -Калькуляция печенья, кексов, рулетов. Оформление калькуляционных карточек |  |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | ***2*** |  |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |  |  |  |
| Проработка конспектов занятий, учебной литературы. |  |  |  |
| Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой на- |  |  |  |
| ценки»; сдать отчеты по калькуляции |  |  |  |
| ***Раздел 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве*** |  |  |  |
| ***Тема 4.1.*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |  |
| ***Учет сырья, продук-*** |  |  |  |  |  |
| 1. | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного пита- |  | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***тов и тары в кладо-*** |  |  |
| ния. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***вых организаций пи-*** | оформление поступления сырья и товаров от поставщиков |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***тания*** |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
| 2. | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной |  |  |
|  |  |  |
|  | книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска про- |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | дуктов из кладовой |  | ***ОК1-5, 9, 10******ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и работ*** | ***10*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ***-*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья,товаров и тары в кладо- |  |  |
|  | вой организации питания, |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  | -составление товарного отчет за день. |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | - Расчетная ведомость. Заполнение расчетной ведомости. |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | -Заполнение требования - накладной. |  | ***ОК1-5, 9, 10******ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  |  |
|  | -Заполнение дневного заборного листа |  |  |  |
|  | - Заполнение акта о бое, порче, ломе. |  |  |  |
|  | -Заполнение товарного отчета |  |  |  |
|  | - Инвентаризация. Правила и порядок проведения |  |  |  |
|  | - Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 4.2*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет продуктов на*** | 1. | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***производстве, от-*** |  |  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***пуска и реализации*** |  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное |  |  |
| ***продукции и товаров*** | оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |  | ***5.2-5.5*** |  |
| ***предприятиями об-*** |  |  |  |  |  | ***ОК1-ОК5,*** |  |
| 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и |  |  |
| ***щественного пита-*** | тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе |  | ***ОК9, ОК10******ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***ния*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тематика практических работ*** | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  |  |
|  |  | ***-*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  | продукции и полуфабрикатов на производстве. |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК1-5, 9, 10******ЛР1-ЛР24*** |  |
| ***Тема 4.3*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет денежных*** | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***средств, расчетных*** | 2. | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***и кредитных опера-*** | безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность |  | ***4.2-4.5*** |  |
| ***ций*** | расчетов с потребителями |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно- |  | ***ОК1-5, 9, 10*** |  |
|  |  | кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформле- |  |  |  |
|  |  | ние поступления наличных денег в кассу и к выдаче |  | ***ЛР1-ЛР24*** |  |
|  |  | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |  |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4 (при наличии указывается тематика и содержание до-*** | ***3*** |  |  |
| ***машних заданий)*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей, «Типовых правил |  |  |  |
| эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил рознич- |  |  |  |
| ной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Феде- |  |  |  |
| рации от 19 января 1998 года № 55. |  |  |  |
| **Источники информации** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей |  |  |  |
|  | http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/ |  |  |  |  |
| 2. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с на- |  |  |  |
|  | селением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/ |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Прави-* |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *тельства* | *Российской* | *Федерации* | *от* | *19* | *января* | *1998* | *года* | *№* | *55.* |  |  |
|  | *http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дифференцированный зачет** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |  |  |  |  | ***10*** |  |
| ***Всего по дисциплине*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***42*** |  |
| ***Всего*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***52*** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;*

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

* рабочее место преподавателя;

-доска учебная;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по прове-дению практических занятий, методические указания по проведению контроля получен-ных знаний и навыков;

* комплект учебно – наглядных пособий по предмету:«Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
* калькуляторы;
* бланки бухгалтерских документов.
* **Технические средства обучения:**
* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, телевизор с мультимедийным сопровождением;

-средства аудиовизуализации;

* наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

* 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).

* Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.

текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

* Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. за-

кон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ,

2016. – 880 с.

* ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
* ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с.
	+ ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пита-ния. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,

2014.- III, 12 с.

* + ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
	+ ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
	+ ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия"
1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и марке-тинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия»,

2015. – 336 с.

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образо-

вания/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Мос-ковские учебники», 2013.-176с.

* + 1. **Электронные издания:**
		2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/
		3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
		4. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
		5. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
		6. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/
		7. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Мето-дических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обяза-

тельств"*http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/*

* + 1. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ян-*

*варя 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*

* + 1. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №*

*55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*

* + 1. http://economy.gov.ru http://www.consultant.ru

**Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быст-

ров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефи-мова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
2. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпора ция «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

**Интернет-ресурсы**

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выпол-нения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающими-ся индивидуальных занятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы*** |
|  |  | ***оценки*** |
| -виды учета, требования, предъяв- |  | ***Текущий контроль*** |
| ляемые к учету; |  | ***при проведении:*** |
| - задачи бухгалтерского учета; | *Полнота ответов, точ-* | *-письменного/устного* |
| -предмет и метод бухгалтерского уче- *ность формулировок,* *не ме-* *опроса;* |
| та; | *нее 75% правильных отве-* |  |
| -элементы бухгалтерского учета; | *тов.* | *-тестирования;* |
| -принципы и формы организации | *Не менее 75% правильных* |  |
| бухгалтерского учета | *ответов.* |  |
| - особенности организации бухгал- |  | *-оценки результатов* |
| терского учета в общественном пита- *Актуальность темы,* *адек-* | *внеаудиторной (само-* |
| нии; | *ватность результатов по-* | *стоятельной) работы* |

* основные направления совершенст- *ставленным целям,* вования, учета и контроля отчетности *полнота ответов,* *точ-*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| на современном этапе; | *ность формулировок, адек-* |  |
| - формы документов, применяемых в *ватность применения про-* |  |
| организациях питания, их классифи- | *фессиональной терминоло-* |  |
| кацию; | *гии* | ***Промежуточная ат-*** |
| - требования, предъявляемые к со- |  | ***тестация*** |
| держанию и оформлению докумен- |  | *в форме дифференциро-* |
| тов; |  | *ванного зачета/ экзаме-* |
| - права, обязанности и ответствен- |  | *на по МДК в виде:* |
| ность главного бухгалтера; |  | *-письменных/ устных* |
| - понятие цены, ее элементы, виды |  | *ответов,* |
| цен, понятие калькуляции и порядок |  | *-тестирования.* |
| определения розничных цен на про- |  |  |
| дукцию собственного производства; |  |  |
| - Понятие товарооборота предпри- |  |  |
| ятий питания, его виды и методы рас- |  |  |
| чета. |  |  |
| - сущность плана-меню, его назначе- |  |  |
| ние, виды, порядок составления; |  |  |
| -правила документального оформле- |  |  |
| ния движения материальных ценно- |  |  |
| стей; |  |  |

* источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и

тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това-ров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентариза-ции и выявления ее результатов;

* понятие материальной ответствен-

ности, ее документальное оформле-

ние, отчетность материально-

ответственных лиц;

- порядок оформления и учета дове-

ренностей;

- ассортимент меню и цены на гото-

вую продукцию на день принятия

платежей;

* правила торговли;
* виды оплаты по платежам;
* виды и правила осуществления кас-совых операций;
* правила и порядок расчетов с по-требителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответст-венности за правильность расчетов с потребителями;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - оформлять документы первичной |  | ***Текущий контроль:*** |
| отчетности и вести учет сырья, гото- | *Правильность, полнота вы-* | *- защита отчетов по* |
| вой и реализованной продукции и | *полнения заданий, точность практическим/ лабора-* |
| полуфабрикатов на производстве, | *формулировок, точность* | *торным занятиям;* |
| -оформлять документы первичной | *расчетов, соответствие* | *- оценка заданий для* |
| отчетности по учету сырья, товаров и *требованиям* | *внеаудиторной (само-* |
| тары в кладовой организации пита- |  | *стоятельной) работы:* |
| ния; |  | *презентаций* |
| -составлять товарный отчет за день; |  |  |
| -определять процентную долю по- |  |  |
| терь на производстве при различных |  | *- экспертная оценка де-* |
| видах обработки сырья; | *-Адекватность, оптималь-* | *монстрируемых умений,* |

* составлять план-меню, работать со *ность выбора способов дей-* *выполняемых действий*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| сборником рецептур блюд и кулинар- | *ствий, методов, техник,* | *в процессе практиче-* |
| ных изделий, технологическими и | *последовательностей дей-* | *ских/лабораторных за-* |
| технико - технологическими картами; | *ствий и т.д.* | *нятий* |
| -рассчитывать цены на готовую про- | *-Точность расчетов* |  |
| дукцию и полуфабрикаты собствен- | *-Соответствие требовани-* |  |
| ного производства, оформлять каль- | *ям НД* |  |
| куляционные карточки; | *и т.д.* |  |
| -участвовать в проведении инвента- |  |  |
| ризации в кладовой и на производст- |  |  |
| ве; |  | ***Промежуточная ат-*** |
| -пользоваться контрольно-кассовыми |  | ***тестация****:* |
| машинами или средствами автомати- |  | *- экспертная оценка вы-* |
| зации при расчетах с потребителями; |  | *полнения практических* |
| -принимать оплату наличными день- |  | *заданий на заче-* |
| гами; |  | *те/экзамене* |
| -принимать и оформлять безналичные |  |  |
| платежи; |  |  |
| -составлять отчеты по платежам |  |  |