

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Сергеевна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ БЛЮД

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.14 Калькуляция и учет блюд

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.14 Калькуляция и учет блюд: является вариативной частью профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.14 Калькуляция и учет блюд обучающийся должен *уметь:*

- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;
- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;
- решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.

знать:

- теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл;
- знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;
- структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары;

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

2 Структура и содержание дисциплины**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	78
в том числе в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	26
консультации	
<i>самостоятельная работа</i>	26
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.14 Калькуляция и учет блюд

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
5 семестр			
Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учёта			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Понятие о хозяйственном учёте, требования, предъявляемые к учёту, пользователи информации бухгалтерского учёта. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты учёта. Элементы метода бухгалтерского учёта. Система нормативного регулирования бухгалтерского учёта в Российской Федерации..	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учёте», ПБУ 1/98 «Учётная политика организации».		
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Имущество организации, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. План счетов бухгалтерского учёта. Двойная запись, её сущность	2	
	Практическое занятие	2	
	Составление бухгалтерского баланса. Запись хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учёта и составление оборотных ведомостей.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление схемы классификации имущества организации. Решение задач на составление бухгалтерского баланса, на запись хозяйственных операций по счета и на составление оборотной ведомости.		
Тема 1.3. Документация и инвентаризация	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Понятие документа, назначение и классификация. Требования к оформлению документов. Понятие документооборота и правила хранения документов. Инвентаризация, как элемент метода бухгалтерского учёта. Общие правила проведения инвентаризации.	2	
	Практическое занятие	2	
	Составление первичных документов и исправление ошибок в документах.		
Раздел 2 Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания			

Тема 2.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Понятие цены. Виды цен, торговая наценка, её назначение и порядок установления. Формирование свободных розничных цен. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, его назначение и использование. Калькуляция продажных цен, определение цен на товары реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть	2	
	Практическое занятие	2	
	Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов. 2 2. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда.		
Тема 2.2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Сущность полной материальной ответственности, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники поступления продуктов, товаров, тары и их документальное оформление. Отпуск продуктов из кладовой на кухню, в буфет, и мелкорозничную сеть. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Товарные потери, их документальное оформление. Порядок проведения инвентаризации в кладовой	2	
	Практическое занятие	2	
	Оформление доверенностей, счетов фактур, актов на расхождения, накладных на отпуск продуктов из кладовой на кухню.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ознакомиться с положением о индивидуальной и бригадной формах материальной ответственности.		
Тема 2.3. Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции..	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Состав товарооборота общепита. Учётные цены производства. Документальное оформление реализации готовой продукции производства. Отчётность о реализации изделий кухни. Порядок оформления дневных заборных листов. Порядок составления отчёта о движении продуктов и тары на производстве	2	
	Практическое занятие	4	
	Составление расчета потребного количества сырья на день по плану-меню. Составление первичных документов на операции производства и составление отчёта кухни.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Ознакомление с учётом на предприятиях с цеховым делением.		
Тема 2.4. Учёт расчётов с персоналом по оплате	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Порядок оплаты труда. Оплата пособий по временной нетрудоспособности, за дни очередного отпуска. Удержания из заработной платы. Документальное оформление начисления и выплаты	4	

труда.	заработной платы. Понятие депонированной заработной платы.		
	Практическое занятие	4	
	Составление расчета заработной платы за отработанное время, пособий по временной нетрудоспособности. Составление расчётно-платёжной ведомости и удержания из заработной платы		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Ознакомление с формами оплаты труда, нормативными документами, регулирующими вопросы оплаты труда. Решение задач на расчёт заработной платы различным категориям работников.		
Тема 2.5. Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Документальное оформление ведения кассовых операций. Порядок открытия расчётного счёта. Безналичные расчёты РФ. Учёт расчётов с поставщиками, с покупателями и заказчиками, с подотчётными лицами, с разными дебиторами и кредиторами.	4	
	Практическое занятие	4	
	Составление приходных и расходных кассовых ордеров и отчёта кассира.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Изучение инструкции «Порядок ведения кассовых операций в РФ» и Положения о безналичных расчетах в РФ.		
Тема 2.6. Учёт доходов, расходов и финансовых результатов	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Понятие, структура и порядок формирования финансового результата хозяйственной деятельности предприятия питания. Учёт финансового результата от реализации продукции собственного производства. Расчёт реализованных торговых надбавок, наценок. Издержки обращения. Классификация издержек обращения. Учёт финансовых результатов от прочей реализации, операционных доходов и расходов и др	4	
	Практическое занятие	4	
	Решение задач на определение финансового результата хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Ознакомиться с методическими рекомендациями по бухгалтерскому учёту затрат, включаемых в издержки обращения на предприятиях питания		
Тема 2.7. Бухгалтерская отчётность.	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Виды и назначение бухгалтерской отчётности. Состав отчётности и принципы её составления.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	Изучение состава и форм бухгалтерской отчётности. Подготовка к экзамену		
Промежуточная аттестация	Экзамен		ОК 1 – ОК 9 ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
Всего:		78	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.** Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. **Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.**

Оборудование учебной лаборатории:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с

Дополнительная литература:

1. Самулевич И. А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебнопрактическое пособие / И. А. Самулевич — «Издательские решения», ISBN 978-5-44-742870-9
- Законодательные и нормативные акты:*
1. Трудовой кодекс РФ в последней редакции. 2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» ФЗ -402 от 06.12.2011 г. в последней редакции.
2. Федеральный Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 25.04.03 в последней редакции.

3. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 29.07.1998 г. №34-н в последней редакции.

4. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 06.10.2008 г. №106-н в последней редакции. 6. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 . Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 06.07.1999 г. №43-н в последней редакции.

5. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально- производственных запасов » ПБУ 5/01 . Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 09.06.2001 г. №44-н в последней редакции.

Журналы:

1. «Рестораны и гостиницы»
2. «Ресторатор»
3. «Гастроном»
4. «Школа гастронома»
5. «Питание и общество»

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию; - выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли; - решать задачи с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий; - составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи; - оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл; - знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала,</p>	<p>Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Проверка рефератов. Экзамен.</p>

<p>организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;</p> <p>- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;</p> <p>структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары;</p>	<p>испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	
--	--	--