**Автономная некоммерческая организация**

**профессионального образования**

**«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 «Основы калькуляции и учета»**

**(на базе основного общего образования)**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника**: Повар; Кондитер

2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4**  **9** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5  ОК 1-7, 9,10,11 | -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** | |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 82 | |
| **Объем образовательной программы** | 82 | |
| в том числе: | | |
| Теоретическое обучение | 54 | |
| Лабораторные и практические занятия (если предусмотрено) | 28 | |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме**  дифференцированного зачета | | |

**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 часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Общая характеристика бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | **ПК**  **1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **14** |  |
| 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | **ПК**  **1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 1. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства |
| 1. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |
| 1. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |
| 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные докумен­ты для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода гото­вых блюд, мучных и кондитерских изделий |
| **Тематика практических занятий** | **12** |  |
| 1. Работа со Сборником рецептур:  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | **2** | **ПК**  **1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | **4** |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек. | **6** |
| **Тема 3.**  **Материальная ответственность.**  **Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц | **ПК**  **1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 1. Контроль за товарными запасами. 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 | **ПК 1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 1. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** | **ПК 1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК 01-5, 9, 10** |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | **8** |
| **Тема 5.**  **Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ПК 1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-ОК5, ОК9, ОК10** |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания |
| 1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |
| 1. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | **ПК 1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | **6** |
| **Тема 6.**  **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ПК 1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5, 9, 10** |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| 1. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| 1. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче |
| 1. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |
| **Промежуточная аттестация** | дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего:** |  | **82** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

# 3.2. Информационное обеспечение программы учебной дисциплины

**3.2.1. Основная литература:**

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие: [12+] / Г.В. Мезенцева; науч. ред. Е.В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542> . – Библиогр.: с. 183. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст: электронный.

2.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

**3.2.2. Дополнительные источники:**

1.Щербакова, Т.А. Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Т.А. Щербакова, О.А. Алисова, И.А. Килина; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст: электронный.

2.Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие: [16+] / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова; науч. ред. Н.С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-213-0. – Текст: электронный.

3.Мацикова, О.В. Калькуляция и учет: учебное пособие / О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко, И.Л. Короткевич. – Минск: РИПО, 2019. – 197 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600103. – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-985-503-920-5. – Текст: электронный.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | « «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.  « «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной работы:  презентаций  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| - 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 | «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. |  |