

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания*

Департамент образования и науки Брянской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
ОП. 14 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Сураж

Рабочая программа профессиональной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация- разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – преподаватель спецдисциплин, высшая

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10
Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов;

- составлять план-меню;

- составлять калькуляцию;

- производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

уметь:

-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 рецептов 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;

знать:

-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

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
-----	---

1.4. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов:
теоретическое обучение – 30 часов;

лабораторно-практические занятия – 36 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 33 часа;

Итоговая аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессиональной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики,) час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час.				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Все го часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.5; ОК01- 09	Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	16	11	6		5	
ПК 6.5; ОК01- 09	Раздел 2. Сборник рецептов	17	11	8		6	
ПК 6.5; ОК01- 09	Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	42	28	20		14	
ПК6.5; ОК01- 09	Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве	24	16	2		8	
	Всего:	99	66	36	0	33	0

2.2. Содержание обучения по профессиональной дисциплине

Наименование разделов профессиональной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ВЧ Основы калькуляции и учёта			
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта		11	
Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учёта	Содержание	2	
	1-2 Понятие о бухучёте, задачи бухучёта в общественном питании	2	
	Практическая работа	2	
	1-2 ПР № 1. «Суммовой и количественный учёт» Заполнение товарного отчёта	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Организация бухгалтерского учёта		2	
Тема 1.2. Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	Содержание	1	
	1 Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности	1	
	Практическая работа	2	
	1-2 ПР № 2. «Виды материальной ответственности». Бригадная и индивидуальная	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Документы по учёту товарно-материальных ценностей. Содержание документах учёта, значение и классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов		1	
Тема 1.3. Инвентаризация на предприятиях общественного питания	Содержание	2	
	1-2 Задачи и этапы проведения инвентаризации	2	
	Практическая работа	2	
	1-2 ПР №3. «. Списание испорченных продуктов и готовых изделий проведения	2	

		инвентаризации»		
Самостоятельная внеаудиторная работа Документальное оформление результатов инвентаризации			2	
Раздел 2. Сборник рецептов			11	
Тема 2.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Содержание		2	
	1-2	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы	2	
Тема 2.1. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий	Содержание		1	
	1	Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы	1	
	Практическая работа		8	
	1-2	ПР №4. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей	2	
	3-4	ПР №5. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса	2	
	5-6	ПР №6. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	2	
	7-8	ПР №7. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Нормы взаимозаменяемости продуктов. Учет соли и специй на предприятиях общественного питания			6	
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			28	
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание		1	
	1	Понятие о цене и ценообразовании общественном питании	1	
Тема 3.2. Продажная цена на продукцию	Содержание		2	
		Способы формирования продажной цены на продукцию общественного	2	

общественного питания		питания		
Самостоятельная внеаудиторная работа			7	
Методы формирования продажной цены				
Тема 3.3. Составление калькуляции	Содержание		3	
	1-3	Составление калькуляции, расчет количества сырья по нормативам	3	
	Практическая работа		20	
	1-2	ПР №8. «Калькуляция холодных блюд». Оформление калькуляционных карточек	2	
	3-4	ПР №9. «Калькуляция холодных блюд». Оформление калькуляционных карточек	2	
	5-6	ПР №10. «Калькуляция первых блюд». Оформление калькуляционных карточек	2	
	7-8	ПР №11. «Калькуляция рыбных блюд». Оформление калькуляционных карточек	2	
	9-10	ПР №12.» Калькуляция мясных блюд». Оформление калькуляционных карточек	2	
	11-12	ПР №13. «Калькуляция блюд из птицы». Оформление калькуляционных карточек	2	
	13-14	ПР №14. «Калькуляция сладких блюд и напитков». Оформление калькуляционных карточек	2	
	15-16	ПР №15. «Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста». Оформление калькуляционных карточек	2	
	17-18	ПР №16. «Калькуляция печенья, кексов и рулетов». Оформление калькуляционных карточек	2	
	19-20	ПР №17. «Калькуляция тортов». Оформление калькуляционных карточек	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			7	
Учетные цены и цены фактической реализации				
	Содержание		2	
	1-2	Контрольная работа по теме: «Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания»	2	
Раздел 4. Учёт сырья и			16	

готовой продукции на производстве				
Тема 4.1.	Содержание		2	
Документальное оформление и учёт	1-2	Документальное оформление и учёт отпуска продуктов и товаров. Требование-накладная	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			1	
Заполнение требование-накладной				
Тема 4.2. План-меню	Содержание		2	
	1-2	План-меню и порядок его составления	2	
	Практическая работа		2	
	1-2	ПР №18. «Составление плана-меню»	2	
Тема 4.3. Учёт продукции и отпуска готовой продукции	Содержание		2	
	1-2	Организация учёта и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			1	
Дневной заборный лист-заполнение				
Тема 4.4. Списание испорченных продуктов и готовых изделий	Содержание		2	
	1-2	Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			2	
Акт о бое, порче, ломе				
Тема 4.5. Отчётность по продуктам, товарам и таре материально-ответственных лиц	Содержание		2	
	1-2	Оформление документов по учёту, приёмке товаров и тары	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			2	
Товарный отчёт, порядок заполнения				
Тема 4.6. Учёт сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	Содержание		2	
	1-2	Документальное оформление	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			2	
Наряд-заказ, порядок составления. Расчётная ведомость. Заполнение расчётной ведомости				

	Содержание		2	
	1-2	Итоговое занятие	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)			-	
Всего:			99	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации профессиональной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Технология питания»

оснащенный оборудованием:

- посадочные места обучающихся - 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборник рецептур.

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

Трудовой кодекс РФ ; Федеральный закон о «О бухгалтерском учете»;
Федеральный закон о «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт ;

Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности РФ;

Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ.
(Утвержденных приказом Министерства финансов РФ в последней редакции).

Учебные и справочные издания:

1. И.И.Потапова «Калькуляция и учет» .Издательский центр «Академия»2018г.
2. И.Н.Усова, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина «Основы калькуляции и учета»,
Издательство «Академия»2018г.

Дополнительная литература:

1. В.Т.Лапшина, Г.С. Фонарёва, С.Л. Ахиба «Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия», Издательство «Хлебпродинформ»2017г

2. М.Н.Ратушный «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» », Издательство «Экономика»2017г

Интернет источники

1. Электронный ресурс «Экономический портал» Форма доступа: www.economicus.ru
2. Электронный ресурс «Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Форма доступа: www.ecsocman.edu.ru
- 3.<http://audit-by.narod.ru>
- 4.[www. buntorg.ru](http://www.buntorg.ru)
- 5.<http://www.kark-ola.ru/>- сайт по специальности «Технология продукции общественного питания»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования. А также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Умения:	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> -использовать экономическую, 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. 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий;</i></p> <p><i>Тестирование, практические знания, анализ рефлексивных действий</i></p>
	Знания:	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл; -знания о методических, 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий;</i></p>

	<p>законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания; 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><i>Фронтальный и индивидуальный опрос, реферативная форма оценки знаний</i></p>
--	---	--