

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА***

2019 г.



ОДОБРЕНО
Протоколом
Методического
СОГБПОУ ВПТ
«_29_» августа 2019 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО
Протоколом
Педагогического
СОГБПОУ ВПТ
«_30_» августа 2019 г. № 1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) (приказ Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016 г.) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Разработчик: Кашицына В.В., преподаватель СОГБПОУ ВПТ

Рассмотрено на заседании ПЦК проф. дисциплин профессий ППКРС 15.01.05, 19.01.17, 43.01.09, 29.01.07, 29.01.08, 08.01.25

Протокол № 1 от «_28_» августа 2019 г.

Председатель ПЦК  Н.В. Крылова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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	<ul style="list-style-type: none">-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 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;	<ul style="list-style-type: none">-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,

	<p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 33 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа
 промежуточная аттестация 1 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	33
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия и лабораторные работы	12
самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общие положения		12	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	
	Понятие учета, его виды, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета	2	ОК1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК5.2-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	2	
	Практическое занятие 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	4	
	Основные направления совершенствование учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	2	
	Практическое занятие 2. Организация бухгалтерского учета	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.3 Автоматизация расчетов	Содержание учебного материала	4	
	История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Арифметические операции. Виды процентных вычислений.	2	ОК1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	2	
	Практическое занятие 3. Расчеты на микрокалькуляторах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	

Раздел 2. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания		18	
Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	
	Понятие о цене. Виды цен. Калькуляция розничных цен. План – меню. Сборник рецептур	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы: -	2	
	Практическое занятие 4. Составление плана-меню оформление калькуляционных карточек	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.2 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
		-	
Тема 2.3 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции	Содержание учебного материала	6	
	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	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	4	
	Практическое занятие 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых.	2	
	Практическое занятие 6. Учет продуктов на производстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	-		
Тема 2.4 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	
	Учет кассовых операций. Учет денежных средств на расчетном счете. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	-	

	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.5 Учет труда и его оплаты	Содержание учебного материала	2	
	Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Удержания ивы четы из заработной платы. Расчет оплаты за дни отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Документальное оформление выплаты заработной платы	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.6 Учет доходов, издержек, финансовых результатов и основных средств	Содержание учебного материала	2	
	Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Формирование валового дохода. Учет прочих доходов. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения. Понятие и задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Инвентаризация ОС	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Самостоятельная работа	Содержание учебного материала	2	
	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий. Инвентаризация	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия и лабораторные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин, социальной психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия;
- методические руководства;
- доска;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья ученические;
- шкаф для хранения инвентаря; раздаточного дидактического материала;
- технические средства обучения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, необходимыми для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные и электронные издания

Основные источники

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: <https://book.ru/book/930708>

Дополнительные источники

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для НПО/ П.И.Потапова.-М.: Академия, 2014

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учеб.-практич. пособие/Т.И.Шестакова. - Р-н-Д.: Феникс, 2007

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. www.rusneb.ru (НЭБ – Национальная электронная библиотека)
2. <http://economy.gov.ru>
3. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов аудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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; -составлять отчеты по платежам 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на уроке