

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «НМТ»

О.А. Немых
О.А. Немых

«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК *И.А. Чистякова* Чистякова И.А.

Рабочая программа учебной дисциплины “Калькуляция и учет в общественном питании” разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Разработчик: Н.Н. Павлычева, преподаватель профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Место учебной дисциплины в программа подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить инвентаризацию имущества и обязательств;
- составлять калькуляцию блюд;
- использовать нормативно-управленческую информацию в своей профессиональной деятельности;

знать:

- основы хозяйственного учета, его виды,
- особенности ценообразования в общественном питании
- документы хозяйственных операций, в общественном питании;

Технолог общественного питания должен обладать **общими и компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	64 часов;
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	52 часов;
самостоятельной работы обучающегося	12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (консультации) - 4	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	
	Задачи и основы организации бухгалтерского учета производства продукции и товарооборота Виды хозяйственного учета, задачи, цели, объекты учета, методы и организация бухгалтерского учета. Учетные измерители.	2	2
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	2
	Самостоятельная работа Изучение нормативно - правовой базы, регламентирующей основы бухгалтерского учета		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	20	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	2
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2	2

	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	2	2
	Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	2
	Практическое занятие № 2 Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	2
	Практическое занятие №3 Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	2
	Практическое занятие №4 Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	2
	Практическое занятие № 5 Составление плана-меню.	2	2
	Практическое занятие № 6 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	2	2
	Практическое занятие №7 Оформление калькуляционных карточек.	2	2

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	10	
	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.	2	2
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2	2
	Практическое занятие №8 Составление договора о материальной ответственности.	2	2
	Практическое занятие №9 Проведение инвентаризации	2	2
	Практическое занятие №10 Оформление результатов инвентаризации	2	2
	Самостоятельная работа		
Оформление: товарно-транспортных накладных Заполнение форм: - доверенность на получение товара; - накладная на отпуск товара покупателю			
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организации	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.	1	2

	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1	2
	Практическое занятие №11 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2
	Практическое занятие №12 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров ПОП	Содержание учебного материала	12	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	2	2
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	2	2
	Практическое занятие №13 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2	2
	Практическое занятие №14 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2	2

	Практическое занятие №15 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, полуфабрикатов на производстве.	2	2
	Дифференцированный зачет по курсу	2	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;

Информационно-правовая база:

- Консультант Плюс;
- Гарант.

Раздаточный материал:

- унифицированные формы первичной учетной документации
- методические рекомендации для проведения практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Законодательные и нормативные акты:

- Гражданский кодекс РФ в последней редакции
- Трудовой кодекс РФ в последней редакции
- 2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» ФЗ -402 от 06.12.2011 г. в последней редакции.
- 3. 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.
- 4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 29.07.1998г. №34-н в последней редакции.
- 5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 .Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 06.10.2008г. №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.

7. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально- производственных запасов » ПБУ5/01 . Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 09.06.2001г.№44-н в последней редакции.
8. Письмо Центрального Банка России "Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации" № 40 от 22 сентября 1993г. в последней редакции.
9. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании. Утвержден Постановлением Госкомстата РФ от25.12.1998г. №132.

1. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И. Шестакова. «Феникс» 2012.
2. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет, Москва, Издательский центр «Академия», 2006.
- Борисова О.В. Ценообразование в коммерческой деятельности изд. ОИЦ «Академия», 2011.
3. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия: учебное пособие/О.В.Каурова, А.Н.Малолетко, О.С.Юсманова – М.: КНОРУС, 2014.
- 4.
- 5.«Бухгалтерский учет в общественном питании». Г.А. Николаева, Т.С.Сергеева «А-Приор». 2007.
6. «Первичные документы в бухгалтерском и налоговом учете». И.Б. Ланина. «Омега-Л». 2009.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Интернет-ресурсы

1. www.buh.ru
2. www.rnk.ru
3. www.sovbuh.ru
4. www.wikipedia.ru
5. www.info-law.ru
6. www.consultant.ru
7. www.garant.ru
8. www.buntorg.ru
9. <http://audit-by.narod.ru>
10. <http://www.buhgalteria.ru/article/n53491>
11. <http://sprbuh.systems.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения ситуационных задач, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<p>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) 1</p> <p>Умения:</p>	<p>Коды формируемых профессиональных и общих компетенций</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> • проводить инвентаризацию имущества и обязательств; 	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • составлять калькуляцию блюд; 	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий.</p>
<p>-использовать нормативно-управленческую документацию в своей профессиональной деятельности;</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

<p>Знания: - основы хозяйственного учета, его виды</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>особенности ценообразования в общественном питании</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной и аудиторной</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>документы хозяйственных операций, в общественном питании</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной и аудиторной работы</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>