

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.13 Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014г.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
3.2 Информационное обеспечение обучения	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	12
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	12
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	14

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программы переподготовки кадров в учреждениях СПО

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы (ОП13 вариативная часть)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен
знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК6.1.Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК6.5.Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся - 114часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 76часов;
самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - составление технологических карт по заданию преподавателя; - работа с учебником, составление конспекта; - составление калькуляционных карт; - составление меню; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	106
в том числе:	
Работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - составление технологических карт по заданию преподавателя; - работа с учебником, составление конспекта; - составление калькуляционных карт; - составление меню; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Общие принципы организации учета в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		7	
	1	Бухгалтерский учет, общая характеристика. Материальная ответственность, виды, типовой договор	2	2
	2	Понятие о документах учета, реквизиты	1	2
	3	Сборники рецептур: построение, использование	2	2
	4	Технологическая карта: порядок построения. План-меню: порядок составления	2	2
	Практические занятия		12	3
	1	Определение норм расхода продуктов (4часа)		
	2	Построение технологических карт(4часа)		
	3	Составление плана-меню (4часа)		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1. Подготовка сообщения по теме «Организация бухгалтерского учета». Подготовка сообщения по теме «Предмет и метод бухгалтерского учета» Составление конспекта по теме «Нормативно-технологическая документация в общественном питании»		9	2
Тема 2 Механизация хозяйственных операций	Содержание учебного материала		3	
	1	Классификация средств измерения.		2
	2	Арифметические операции		2
	3	Виды процентных вычислений		3
	Практические занятия		7	3
	1	Ввод данных в микрокалькулятор	1	
	2	Арифметические действия с различными измерителями	3	
	3	Решение задач на проценты	3	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2 Подготовка сообщения по теме «Автоматизация расчетов». Подготовка сообщения по теме «Определение места десятичной запятой»		5	2

Тема 3 Ценообразование и калькуляция предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	2
	1	Понятие о цене и ценообразовании		
	2	Понятие о калькуляции. Документы, порядок оформления		
	Практические занятия		17	3
	1	Практическая работа: калькуляция холодных блюд (100порц)		
	2	Практическая работа: калькуляция I блюд(100порц)		
	3	Практическая работа: калькуляция II блюд(100порц)		
	4	Практическая работа: калькуляция гарниров(10кг)		
	5	Практическая работа: калькуляция соусов(10л)		
	6	Практическая работа: калькуляция закусок(10кг)		
	7	Практическая работа: калькуляция кондитерских изделий(100шт)		
	8	Практическая работа: калькуляция тортов(10кг) (3часа)		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме «Порядок установления розничных цен на продукцию собственного производства». Подготовка сообщения по теме «Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли» Составление калькуляции блюд на базе практики; Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки».		12	2
Тема 4 Учет сырья и готовой продукции на производстве	Содержание учебного материала		9	
		Отпуск продуктов из кладовой на производство	1	3
		Отпуск готовой продукции из производства на раздачу	2	3
		Отпуск готовой продукции из производства в буфеты и филиалы	1	3
		Порядок списания испорченных продуктов	1	3
		Отчет о движении продуктов на производстве	1	3

		Расчет сырья по нормативам в кондитерском цехе	2	3
		Порядок и сроки проведения инвентаризации	1	3
	Практические занятия		13	
	1	Оформление требований - накладных	1	
	2	Оформление дневного заборного листа	2	
	3	Оформление бланков-накладных	2	
	4	Оформление акта на списание	2	
	5	Составление товарного отчета	2	
	6	Составление наряда-заказа	2	
	7	Оформление инвентарной описи, протоколов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 4		10	2
	Подготовка сообщения по теме «Порядок оформления и учета доверенностей».			
	Подготовка сообщения по теме «Учет тары»			
	Подготовка сообщения по теме «Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета»			
Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству (в форме реферата);				
Подготовить сообщение по теме: «Прием товара на базе практики.				
Документальное оформление поступления сырья»;				
Составить конспект по теме: «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли»;				
Подготовить сообщение по теме: «Проведение инвентаризации на базе практики»				
Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции (в форме реферата).				
Тема 5 Учет предметов материально-технического оснащения	Содержание учебного материала		3	2
	1	Организация учета основных средств		
	2	Организация учета малоценного и быстро-изнашивающегося инвентаря, порядок списания		
	Практические занятия		1	3
	1.	Оформление актов списания		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 5		2	2
Подготовка сообщения по теме «Задачи учета основных средств».				
Подготовка сообщения по теме «особенности инвентаризации основных средств»				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения (по необходимости):

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

3.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

- 1.Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 192 с.
- 2.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 176с
- 3.Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.[Электронный ресурс]

дополнительные источники:

- 1.Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	

составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя сборник рецептов	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
оформлять документы по результатам инвентаризации	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
составлять технологическую карту	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
Знания:	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; структуру и назначение сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; порядок получения продуктов из кладовой; документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; порядок проведения инвентаризации; порядок учёта предметов материального оснащения; виды нормативно-технологической документации.	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, контрольное тестирование
Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания

5.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов

1. Бухгалтерский учет, общая характеристика. Материальная ответственность, виды, типовый договор
2. Понятие о документах учета, реквизиты
3. Сборники рецептов: построение, использование
4. Технологическая карта: порядок построения. План-меню: порядок составления
5. Классификация средств измерения.
6. Арифметические операции
7. Виды процентных вычислений
8. Понятие о цене и ценообразовании
9. Понятие о калькуляции. Документы, порядок оформления
10. Отпуск продуктов из кладовой на производство
11. Отпуск готовой продукции из производства на раздачу
12. Отпуск готовой продукции из производства в буфеты и филиалы
13. Порядок списания испорченных продуктов
14. Отчет о движении продуктов на производстве
15. Расчет сырья по нормативам в кондитерском цехе
16. Порядок и сроки проведения инвентаризации
17. Организация учета основных средств
18. Организация учета малоценного и быстро-изнашивающегося инвентаря, порядок списания

5.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

5.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____