


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
«_07_» _апреля_____ 2021 г.

Протокол №_4

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМ
/Н. Е. Горюшкин:

«07» _____ апреля _____ 2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.05 Основы калькуляции и учёта* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10;ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,	<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;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам	<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;

		<ul style="list-style-type: none"> -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
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 40 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 38 часов

Самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

Консультации нет

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

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	40
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	32
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций и ЛР
1	2	3	4
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-07,09, ОК 10 ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,
	Требования, предъявляемые к учёту. Виды учёта. Задачи бухгалтерского учёта		
	Предмет и метод бухгалтерского учёта. Элементы бухгалтерского учёта Основные направления совершенствования, учета и контроля отчётности на современном этапе Принципы и формы организации бухгалтерского учёта Понятие документооборота Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация		
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Практические занятия:	6	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,
	Содержание учебного материала: Понятие цены, её элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчёта План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
Тема 1.3. Материальная ответственность и	Содержание учебного материала:	6	ОК 01-07,09, ОК 10; ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Материальная ответственность, её документальное оформление Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности Порядок оформления и учёта доверенностей на получение материальных ценностей		

инвентаризация	Отчётность материально ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации Порядок проведения инвентаризации и её документальное оформление		ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР4,ЛР 6,
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4. Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала: Задачи и правила организации учёта в кладовых предприятий общественного питания Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания Организация количественного учёта продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги Товарные потери Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	6	ОК 01-07,09, ОК 10 ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,
	Содержание учебного материала: Организация учёта на производстве Документальное оформление поступления сырья на производство Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции Отчётность о реализации и отпуске изделий кухни Отчёт о движении продуктов и тары на производстве Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
Тема 1.5. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Практические занятия:	6	
Тема 1.6. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	Содержание учебного материала: Складской учёт продуктов (сырья) и товаров Учёт продуктов на производстве (кухне) Учёт продуктов в кондитерских цехах Учёт продуктов в цехах по производству полуфабрикатов	6	ОК 01-07,09, ОК 10 ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,

	Реализация изделий кухни и товаров		
	Практические занятия:		
Тема 1.7 Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций	Содержание учебного материала:	6	ОК 01-07,09, ОК 10 ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	Правила и порядок расчётов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.		
	Правила поведения, степень ответственности за правильность расчётов с потребителями		
	Учёт кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций		
Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций			
Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче			
Порядок ведения кассовой книги и отчётность кассира			
	Практические занятия:		
Тема 1.8. Расчёты на микрокалькуляторах	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-07,09, ОК 10 ОК 11 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 ЛР4,ЛР 6,
	Классификация микрокалькуляторов		
	Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов		
	Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе		
	Ввод данных в микрокалькуляторов		
Арифметические операции			
Виды процентных вычислений			
	Практические занятия:		
Решение задач на проценты			
Самостоятельная работа:			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
	Дифференцированный зачет	2	

	Итого:	38	
	Самостоятельная работа:	2	
	Всего:	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

ОП.05 Основы калькуляции и учёта	Кабинет Основы калькуляции и учёта учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с		Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security	

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Потапова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова.- 5-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160 с
3. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.: ил. – (среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
2. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.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 	<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 профессионально й терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.

<p>продукцию на день принятия платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		
<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, последовательностей 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 внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете