

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
**«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»**



СОГЛАСОВАНО

Руководитель производства

ИП Черномуров

*С.И. Кравченко* С.И. Кравченко

*20* » *апрель* 2020

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГБПОУ «Зеленогорский  
техникум промышленных технологий и  
сервиса»  
*С. П. Родченко* С. П. Родченко  
*20* » *апрель* 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 Основы калькуляции и учета**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Среднее профессиональное образование

г. Зеленогорск, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной составляющей программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 складской 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 складской 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
---	--	--	---

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),          Понимать тексты на базовые профессиональные темы.          Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.          Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.          Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).          Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.          Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.          Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---	--



<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</li> <li>- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на</li> </ul>
--	--	---	--

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять</p>		<p>визуальный контакт с потребителем на раздаче;  - консультировать потребителей;  - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>потребителя</p>
---	--	--	--------------------

<p>разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,</p>			
--	--	--	--

<p>холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>			
--	--	--	--

<p>оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>			
---	--	--	--

<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>			
--	--	--	--

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного</p>			
--	--	--	--

персонала.			
------------	--	--	--

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузки обучающегося **98** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **94** часа;

самостоятельной работы обучающегося **4** часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
<i>Обязательная учебная нагрузка</i>	<i>94</i>
в том числе:	
практические занятия	26
<i>Самостоятельные работы обучающихся (всего)</i>	<i>4</i>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Формируемые ОК и ПК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровень освоения
						кол-во обязательных аудиторных работ	кол-во часов внеаудиторных с/р	
1	2		3	4	5	6	7	8
	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>3</b>		
<b>Тема 1.</b> Основные понятия учета в предприятиях общественного питания и его документальное оформление.	1.	Основные понятия учета в предприятиях общественного питания	ОК 1	Интерактивная учебная лекция		1		2
	2.	Особенности, принципы калькуляции в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	ОК 1	Интерактивная учебная лекция		2		2
	<b>Практические занятия</b>					-		
<b>*Тема 2.</b> Масса и ее изменение в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>12</b>		
	1.	Технологические процессы и потери	ОК 1, ОК 2, ОК 07  ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивная учебная лекция		3		2

2.	Потери при механической обработке сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		2		2
3.	Потери при термической обработке сырья.	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		2		2,3
4.	Потери при хранении сырья.	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		3		2,3
5.	Нахождение процентов потерь от сырья.	ОК 1, ОК 2 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		2		2
<b>Практические занятия:</b>					<b>6</b>		

	1.	№ 1. Решение задач на нахождение массы сырья после механической обработке сырья.	ОК 01, 02. 09			2		2
	2.	№ 2. Решение задач на нахождение массы сырья после тепловой обработке сырья.	ОК 01, 02. 09			2		2
	3.	№ 3. Решение задач на нахождение процентов от числа.	ОК 01, 02. 09			2		2
<b>Тема 3.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>				<b>15</b>		
Ценообразование в общественном питании	1.	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	ОК 01 – 04 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		3		
	2.	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию.	ОК 01 – 04 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		3		2,3
	3.	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	ОК 01 – 04 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		3		2,3

4.	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	ОК 01 – 04 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		2		2,3
5.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	ОК 01-04 ОК 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Интерактивн ая учебная лекция		4		2,3
<b>Практические занятия:</b>					<b>8</b>		
1.	№ 4. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	ОК 01-04, ОК 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Индивидуал ьное практическо е задание. Решение ситуационн ых задач		2		
2.	№ 5. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Индивидуал ьное практическо е задание. Решение ситуационн ых задач		2		
3.	№ 6. - Калькуляция розничных цен: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия. - Калькуляция розничных цен на продукцию собственного производства:	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	Индивидуал ьное практическо е задание. Решение		4		

		горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки		ситуационных задач				
<b>Тема 4.</b> Инвентаризация.	<b>Содержание учебного материала</b>					2		
	1.	Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Интерактивная учебная лекция		2		2
	<b>Практические занятия</b>					-		
<b>Тема 5.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>					4		
	1	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.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Индивидуальное практическое задание. Решение ситуационных задач		2		2,3
	2	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Индивидуальное практическое задание. Решение ситуационных задач		2		2.3
	<b>Практические занятия:</b>					2		

	1	№ 7. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3			2			
<b>Тема 6.</b> Учет сырья и готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>8</b>			
	1.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Интерактивн ая учебная лекция		2		1	
	2.	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Интерактивн ая учебная лекция		3		1	
	3.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Интерактивн ая учебная лекция		3		1	
	<b>Практические занятия:</b>						<b>2</b>		
	1.	№ 8. Документальное оформление отпуска готовой продукции.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 6.3				2		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>					<b>6</b>			

Учет денежных средств. Расчетные операции в общественном питании.	1.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09	Интерактивная учебная лекция		2		2,3
	2.	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09	Интерактивная учебная лекция		4		2
	<b>Практические занятия:</b>					-		
<b>*Тема 8.</b> Учет труда и его оплата	<b>Содержание учебного материала:</b>					<b>14</b>		
	1.	Документация по учету рабочего времени и выработки	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивная учебная лекция		2		2,3
	2.	Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивная учебная лекция		3		2,3



	3.	Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивн ая учебная лекция		2		2,3
	4.	Расчет пособия по временной нетрудоспособности	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивн ая учебная лекция		2		2,3
	5	Удержания из заработной платы	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивн ая учебная лекция		2		2,3
	6	Документальное оформление выплаты заработной платы	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Интерактивн ая учебная лекция		3		2,3
<b>Практические занятия:</b>						<b>10</b>		
	1.	№ 9. Оформление документации по учёту рабочего времени.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Индивидуал ьное практическо е задание. Решение ситуационн ых задач		3		
	2.	№ 10. Расчёт заработной платы различным категориям работников.	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Индивидуал ьное практическо е задание. Решение		4		

				ситуационных задач				
	3.	№ 11. Решение задач «Расчёт удержаний из заработной платы».	ОК 01-04, ОК 09 ПК 6.3-6.4	Индивидуальное практическое задание. Решение ситуационных задач		3		
		Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся			Систематическое прорабатывание конспекта, работа с учебной литературой и справочниками, Интернет – источниками, ответы на вопросы		4	
		<b>Дифференцированный зачет</b>				<b>2</b>		
Итого						<b>94</b>	<b>4</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

##### ***1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

##### ***2. Технические средства обучения:***

- компьютер,
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. 15

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждения СПО/ И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

*(электронные издания):*

11. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

12. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

13. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

14. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

15. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

16. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств

"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

17. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

18. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования.</p>

<p>составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее Документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной(самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых</li> </ul>

<p>день;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>-Точность расчетов</i></li> <li><i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></li> <li><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</i></li> <li><i>-Точность расчетов</i></li> <li><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д.</i></li> <li><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></li> </ul>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий</i></li> </ul>
---	--	---