**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

2023

Программа учебной дисциплины «ОП.05.Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43..01.09 Повар, кондитер Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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 | -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 рецептур 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. | -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 с потребителями. |
| ОК 01 | 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). | 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 |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |
| --- | --- |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 15 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 20 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 21 | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **60** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **45** |
| теоретическое обучение | 15 |
| практические занятия | 18 |
| самостоятельная работа обучающегося | 15 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** экзамена | 12 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ занятия** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | **5** | **6** |
| **Тема 1.**  Общая  характеристика  бухгалтерского  учета |  | **Содержание учебного материала** |  | |  |  |
| 1 | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | **1** | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5 3.2-3.5  4.2-4.5 5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
| 2 | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | **1** |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | | **4** |
| 3-6 | Изучение темы: Понятие документооборота.  Изучение темы: Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.  Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402 (действующая редакция, 2016)  **Источники информации**  Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/ | Работа с учебной литературой, нормативными документами. | |  | ОК 2,ОК9,  ОК10 |
|  | **Содержание учебного материала** |  | |  |  |
| **Тема 2.**  Ценообразование в  общественном  питании | 7 | Понятие цены ее элементы, виды цен. Ценовая организаций питания. Ценовая политика организации. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | **1** | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5, 3.2-3.5  4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10   ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
| 8 | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. План-меню, его назначение, виды, порядок составления | **1** |
| 9 | 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. | **1** |
| 10 | Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья. | **1** |
| 11 | Составление плана-меню. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета Расчет планового товарооборота на день. | **1** |
| 12 | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты, на мучные и кондитерские изделия Оформление калькуляционных карточек. | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | | **2** |
| 13-14 | Решение задач на определение розничной цены на предприятиях общественного питания | Решение задач | |  |
|  | **Тематика практических занятий** |  | |  |
| 15 | **Практическая работа №1** Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | **1** | ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10  ЛР.2,ЛР 3, ЛР.4, ЛР.7, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| 16 | **Практическая работа №2** Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий | **1** |
| 17 | **Практическая работа №3** Расчет сырья по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. | **1** |
| 18 | **Практическая работа №4** Расчет сырья по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. | **1** |
| 19 | **Практическая работа №5** Составление плана-меню. | **1** |
| 20 | **Практическая работа №6** Составление плана-меню. | **1** |
| **Тема 3.**  Нормы отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса. |  | **Содержание учебного материала** |  | |  |  |
| 21 | Классификация норм отходов и потерь. Правила учета норм отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | **1** | ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
|  | **Самостоятельная работа** |  | |  |
| 22-23 | Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов. | Выполнение расчетов. Отчет. | | **2** |
| **Тема 4.**  Материальная  ответственность.  Инвентаризация**.** |  | **Содержание учебного материала** |  | |  | ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
| 24 | Типовой договор полной индивидуальной материальной ответственности, на предприятиях общественного питания. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | **1** |
| 25 | Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | |  |  |
| 26 | **Практическая работа № 7** Составление договора о полной материальной ответственности | **1** | ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3, ЛР.4, ЛР.7, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| 27 | **Практическая работа № 8** Составление договора о полной материальной ответственности | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | | **2** | ОК 2,ОК9,  ОК10 |
| 28-29 | 1. Подготовка реферата на тему: «Материальная ответственность на ПОП»  2. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)  3.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. 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/ | Подготовка реферата.  Работа с учебной литературой, нормативными документами. | |  |
| **Тема 5.**  Учет сырья, продуктов  и тары в кладовых  организаций  питания |  | **Содержание учебного материала** |  | |  |
| 30 | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары. Организация количественного учета продуктов в кладовой. | Комбинированный урок. Лекция с элементами  сам. работы. Устный опрос, тестирование | | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  | |  |
| 31 | **Практическая работа № 9** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | **1** |
| 32 | **Практическая работа № 10** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. | **1** | ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3, ЛР.4, ЛР.7, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| 33 | **Практическая работа № 11** Составление товарного отчета за день | **1** |
| 34 | **Практическая работа №12** Составление товарного отчета за день | **1** |
| 35 | **Практическая работа №13** Товарные потери и порядок их списания | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | | **2** |  |
| 36-37 | 1.Подготовка реферата на тему: «Организация учета продуктов в кладовой»  2. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  Источники информации  -Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/ -"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/ 3. Правила розничной торговли 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\_roznichnoj\_torgovli/ | Подготовка реферата.  Работа с учебной литературой, нормативными документами. | |  | ОК 2,ОК9,  ОК10 |
| **Тема 6.**  Учет продуктов на производстве,  отпуск, реализация  предприятиями  общественного  питания  продукции и товаров |  | **Содержание учебного материала** |  | |  | ПК 1.2-1.5,2.2-2.5  3.2-3.5,4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
| 38 | Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство и учет реализации отпуска готовой продукции. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | **1** |
| 39 | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | **1** |
|  | **Тематика практических занятий** |  | |  |  |
| 40 | **Практическая работа №14** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | **1** |  |
| 41 | **Практическая работа №15** Оформление документов первичной отчетности готовой и реализованной продукции | **1** | ПК 1.2-1.5,2.2-2.5  3.2-3.5,4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3, ЛР.4, ЛР.7, ЛР.16, ЛР.20, ЛР.21 |
| 42 | **Практическая работа №16** Оформление документов первичной отчетности полуфабрикатов на производстве | **1** |
| 43 | **Практическая работа №17** Составление отчета по реализации готовой продукции | **1** |
|  | 44 | **Практическая работа №18** Отчет о движении продуктов и тары на производстве. | **1** |
| **Тема 7.**  **Учет денежных**  **средств, расчетных и кредитных операций** |  | **Содержание учебного материала** |  | |  | ПК 1.2-1.5,2.2-2.5  3.2-3.5,4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5,  ОК9-10 ЛР.2,ЛР 3,ЛР.4 |
| 45 | Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными, деньгами и при безналичном расчете. Учет кассовых операций и порядок их ведения. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | **1** |
|  | **Самостоятельная работа** |  | | **3** |  |
| 46-48 | 1. Изучение правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  2.Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»,« Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» 3.Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской  Федерации от 19 января 1998 года № 55.  **Источники информации**  1.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/  2."Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/  3.Правила розничной торговли 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\_roznichnoj\_torgovli/ | Работа с учебной литературой, нормативными документами. | |  | ОК 2,ОК9,  ОК10 |
| **Промежуточная аттестация** | **Консультация** | | | | **6** |  |
| **Экзамен** | | | | **6** |  |
| **Всего:** | | | | | **60** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета основ калькуляции и учета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

-компьютер,

-телевизор,

- наглядные пособия.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Основы калькуляции и учета / И.И. Потапова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов на Дону Феникс, 2010.-346с.

(электронные издания):

**Дополнительные:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>

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

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>

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

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>

4. 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_52/>

5. 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_roznichnoj_torgovli/>

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli)

7. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь ( 8-еизд.,стер) учеб. пособие М.: Потапова И.И. Образовательно-издательский центр «Академия»; 2014г

8. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учеб. Пособие (учебное пособие ( 10-е изд.), М.: Харченко Н.Э.: Издательскицентр»Академия»,2014

9. Экономика организации: учебное пособие Чечевицына Л.Н., Е.В. Хачадурова; гриф Минобразования 2016

Интернет-ресурсы

1..[http://economy.gov.ru](http://economy.gov.ru/)

2.[http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| -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 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 с потребителями. | Правильность, полнота  выполнения заданий,  точность формулировок,  точность расчетов,  Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов.  Актуальность темы,  адекватность результатов  поставленным целям,  полнота ответов, точность  формулировок,  адекватность применения  профессиональной  терминологии  Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов.  соответствие требованиям | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного  опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  самостоятельной работы  (докладов, рефератов,  теоретической части  проектов, учебных  исследований и т.д.)  Промежуточная  аттестация  в форме экзамена  в виде:  -письменных, устных  заданий |
| -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 рецептур 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 плату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | Правильность, полнота  выполнения заданий,  точность формулировок,  точность расчетов,  Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов.  Актуальность темы,  адекватность результатов  поставленным целям,  полнота ответов, точность  формулировок,  адекватность применения  профессиональной  терминологии  Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов.  соответствие требованиям | Текущий контроль  при проведении:  -письменного, устного  опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  самостоятельной работы  (докладов, рефератов,  теоретической части  проектов, учебных  исследований и т.д.)  Промежуточная  аттестация  в форме  экзамена в виде:  -письменных, устных  заданий  - |