

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

<p>РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по учебной работе _____/Биче-оол М.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.</p>
---	---

**Рабочая программа учебной дисциплины
В.ОП.11 УЧЕТ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Кызыл - 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ 6**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-05, 09-11 ЛР 1-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2	<p>Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.</p> <p>Производить калькуляцию в общественном питании.</p> <p>Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.</p> <p>Оформлять документально движение денежных средств,</p>	<p>Основы бухгалтерского учета.</p> <p>Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.</p> <p>Ценообразование в общественном питании.</p> <p>Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.</p> <p>Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.</p> <p>Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Учет расчетов по оплате труда.</p> <p>Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.</p>

	<p>текущих обязательств и расчетов.</p> <p>Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.</p>	<p>Учет доходов, расходов и финансовых результатов.</p> <p>Бухгалтерская (финансовая) отчетность.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09-11 ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	6	ОК 01-05, 09-11 ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	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		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	Тематика практических занятий	4	
	ПЗ№1 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		
	ПЗ№2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на День Оформление калькуляционных карточек.		
Тема 3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09-11

Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц.	2	ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ№3 Оформление документов инвентаризации.		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09-11 ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	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		
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ№4 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09-11 ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.		
	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ№ 5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Тема 6.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09-11

Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Правила торговли. Виды оплаты по платежам		ЛР 01-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. 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 отчетность кассира		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ№6 Оформление кассовой книги и отчетности кассира.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий сборники задач по дисциплине, а также техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Гражданский кодекс РФ. Части 1, 2.
2. Налоговый кодекс РФ. Часть 2.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. Положения по бухгалтерскому учету:
 - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
 - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
 - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
 - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
 - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
 - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
 - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
5. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.
6. Патров В. В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – СПб.: Питер, 2016.
7. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.garant.ru Гарант.
2. www.consultant.ru Консультант.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бухгалтерский учет: учеб. пособие для вузов. Под ред. И. М. Дмитриевой. – М.: Юрайт, 2017.
2. Ларионов А. Д., Карзаева Н. Н., Нечитайло А. И. Бухгалтерская финансовая отчетность: учеб. пособие. – М.: «Издательство Проспект», 2016.
3. Медведев А. И. Хозяйственные договоры и сделки: бухгалтерский и налоговый учет. – М.: ИНФА-М, 2018.
4. Никандрова Л. К. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – М.: РИОР, 2017.
5. Сахон А. П., Сафронова Э. Ф., Невольникова Г. И. Бухгалтерский учет в предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.
6. Стерлядова Н. П., Шатер В. В., Крылосова Л. И. Практикум по бухгалтерскому учету в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, точность заполнения бланков документов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - письменный опрос; - решение задач; - заполнение бланков документов. <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>

<p>продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. 		
---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается