

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 09 2016г.
Руководитель МО И.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Новикова Ирина Петровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ВАРИАТИВНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВАРИАТИВНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВАРИАТИВНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**. Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная дисциплина является структурной единицей учебного плана и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- по составлению калькуляции на продукцию предприятия;
- документально оформлять и вести учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;
- документально оформлять отчет материально – ответственного лица;
- вести учет предметов материально-технического оснащения.

уметь:

- производить арифметические операции и виды профессиональных вычислений на МК;
- использовать информацию справочных данных в сборниках рецептов для проведения вычислений;
 - составлять план - меню и рассчитывать необходимое количество продуктов по сборнику рецептов;
 - документально оформлять:
 - * прием сырья и товаров на производство;
 - * расчет цен на продукцию собственного производства (по себестоимости, по продажным ценам);
 - * отпуск сырья и продуктов на производство и в кондитерский цех;
 - * отпуск продуктов с производства и кондитерского цеха;
 - * отчет о движении продуктов и тары на производстве и в кондитерском цехе;
 - * операции по учету предметов материально-технического оснащения;
 - * отчет материально – ответственного лица;

знать:

- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- автоматизацию хозяйственных операций;

- виды и формы материальной ответственности;
 - классификацию документов, их реквизиты, требования к предъявляемым к содержанию и оформлению документов;
 - правила пользования сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания;
 - ценообразование в общественном питании: понятие о цене и ценообразовании;
 - понятие о калькуляции;
 - понятие о меню и порядке его составления и утверждения;
 - план – меню, его назначение;
 - порядок расчета потребного количества сырья на продукцию по нормативам (рецептурам);
 - установление цен на продукцию собственного производства;
 - организация учета на производстве и в кондитерском цехе, понятие товарооборота;
 - документальное оформление отпуска сырья и продуктов на производство;
 - документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха;
 - порядок составления товарного отчета о движении продуктов и тары на производстве;
 - порядок проведения инвентаризации товарно – материальных ценностей;
 - отчетность материально – ответственных лиц;
 - учет предметов материально-технического оснащения, документальное оформление, порядок списания.
 - учет в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли
- В части освоения вида деятельности по определению калькуляции продукции будут сформированы профессиональные компетенции:
 рассчитывать продажную стоимость продукции;
 вести учет сырья и готовой продукции;
 составлять товарный отчет материально - ответственного лица.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся - 81 часов,
- в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 54 /24 час.;
- самостоятельная работа – 27 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	-
самостоятельная работа:	<i>27</i>
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11
«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Урокия
1	2	3	4
Раздел 1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.		13	1 3 1
Тема 1.1. Характеристика хозяйственного учета и его организация в предприятиях общественного питания	Принципы и формы организации бухгалтерского учета: понятия, задачи, метод Виды и формы материальной ответственности. Классификация документов, их реквизиты, требования предъявляемые к содержанию и оформлению документов; Отчетность материально- ответственных лиц.	9	
Тема 1.2 Автоматизация расчетов	Самостоятельная работа по изучению темы и проведению вычислений (задания в рабочей тетради).	4	
Раздел 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании		25	
Тема 2.1. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.	Понятие о цене; виды цен; понятие о калькуляции. Меню, его назначение; порядок составления и утверждения. Порядок расчета потребного количества сырья на продукцию по сборникам рецептур. Установление цен на продукцию собственного производства.	6	2
	Практические занятия: 1.Определить розничные цены. 2. Определить продажные цены. 3.Оформить бланк План-меню. 4.Используя сборник рецептур рассчитать нормы отходов продуктов, массу брутто и нетто. 5. Используя сборник рецептур рассчитать нормы расхода сырья. 6. Рассчитать массу салата, супа, бульона. 7. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления салата, супа. 8. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления второго блюда, напитка, кондитерского изделия 9 Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены на салаты. 10.Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены на супы. 11. Составление калькуляционной карточки	13	

	<p>для определения продажной цены на вторые блюда.</p> <p>12. Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены на напитки.</p> <p>13. Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены на мучные и кондитерские изделия.</p>		3
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Составить план – меню комплексного обеда.</p> <p>2. Произвести расчет потребного количества сырья для меню комплексного обеда.</p> <p>3. Составить калькуляционные карточки на блюда и определить на них продажные цены.</p>	8	1
Тема 2.2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	<p>Организация бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность, ее виды и документальное оформление .</p> <p>Источники поступления продуктов и тары. Учет тары. Порядок оформления доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить накладную на отпущенные со склада продукты.</p> <p>2. Заполнить карточку складского учета.</p>	2	
Тема 2.3. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции.	<p>Документальное оформление поступления сырья и продуктов на производство.</p> <p>Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха. Документальное оформление и учет реализации готовой продукции. Товарные потери и их списание. Акт о реализации и отпуске продукции кухни. Порядок списания специй и соли. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Инвентаризация сырья, п/ф, и готовой продукции на производстве. Сроки и порядок проведения.</p>	8	3
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Оформление накладной на отпуск готовой продукции, продуктов из кладовой.</p> <p>2. Оформление Акта о порче, бое, ломе.</p> <p>3. Оформление отчета о движении продуктов на кухне.</p> <p>4. Оформление Инвентаризационной</p>	8	

	<p>ведомости,</p> <p>5. Оформление Акта о результатах инвентаризации.</p> <p>6. Оформление требования, накладной на поступившее в производство сырье. Оприходование поступивших продуктов.</p> <p>7. Оформление приходного кассового ордера на сданную выручку от реализации продукции, накладной на отпуск продукции.</p> <p>8. Оформление Акта о реализации и отпуске готовой продукции.</p>		3
	<p>Самостоятельная работа (по комплексному плану - меню)</p> <p>1. Составить накладную на отпущенные (полученные) продукты.</p> <p>2. Заполнить дневной заборный лист.</p> <p>3. Заполнить акт о реализации изделий кухни.</p> <p>4. Составить отчет материально ответственного лица.</p>	8	
Раздел 3. Учет предметов материально-технического оснащения		2	
Тема 3.1. Учет предметов материально-технического оснащения.	Учет предметов материально-технического оснащения Документальное оформление поступления, порядок списания.	1	
	Практические занятия: 1. Оформление акта приемки-передачи основного средства.	1	
	Самостоятельная работа: 1. Задание в рабочей тетради 10.1, 10.3	2	
Раздел 4. Учет в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли.		2	
Тема 4.1. Учет в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли.	Особенности учета в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли.	1	
	Практические занятия: 1. Оформление товарного отчета.	2	
	Самостоятельная работа по составлению товарного отчёта	3	
	Дифференцированный зачет	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска, персональный компьютер, мультимедийная установка, МК, бланки документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брыкова Л.А. Бухгалтерский учёт в торговле Уч. п. – М: ИЦ «Академия», 2007.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М., А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, - М.: ИКТЦ «Лада», 2011.

3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М., 1988.

4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М., Академия, 2004.

5. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М., Академия, 2004.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2006.

Дополнительная литература:

Сайты: 1. ozon.ru

2. Skool-cabinet.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - механизацию хозяйственных операций; - виды и формы материальной ответственности; - классификацию документов, их реквизиты, требования к предъявляемым к содержанию и оформлению документов; - правила пользования сборниками рецептур и кулинарных изделий и сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания; - отчетность материально – ответственных лиц; - ценообразование в общественном питании: понятие о цене и ценообразовании; - понятие о калькуляции; - план – меню, его назначение; порядок расчета необходимого количества сырья на продукцию по нормативам рецептурам); - понятие о меню, и порядке его составления и утверждения - установление цен на продукцию собственного производства; - организация учета на производстве и в кондитерском цехе, понятие товарооборота; - документальное оформление отпуска сырья и продуктов на производство, - документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха; - порядок составления товарного отчета о движении продуктов и тары на производстве; - порядок проведения инвентаризации товарно – материальных ценностей; - учет предметов материально-технического оснащения; 	<p>Самостоятельная работа с учебником и рабочей тетрадью.</p> <p>Выполнение письменных работ.</p> <p>Проведение устного опроса (фронтально, индивидуально)</p> <p>Практические работы.</p> <p>Проведение тестирования</p> <p>Проверка расчетов и правильности заполнения документов.</p> <p>Взаимоконтроль.</p> <p>Проверка самостоятельной работы.</p> <p>Решение задач.</p>

<p>документальное оформление, порядок списания. Учет в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли</p>	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить арифметические операции и виды процентных вычислений на МК; - составлять план - меню и рассчитывать необходимое количество продуктов по сборнику рецептов; - документально оформлять отпуск сырья и продуктов на производство; - документально оформлять отпуск продуктов с производства и кондитерского цеха; - документально оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве; - документально оформлять операции по учету оснащения; - вести учет в буфетах, магазинах кулинарии, и др. предприятиях торговли 	<p>Выполнение практических заданий. Проверка расчета по рецептурам. Проверка составления документов Наблюдение за составлением документов. Проверка самостоятельной работы.</p>

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН
ОП . 11 Калькуляция и учет
По специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

№ урока	Тематика занятий и лабораторно практических работ
1.1	Характеристика хозяйственного учета и его организация в предприятиях общественного питания
1-1	Общая характеристика хозяйственного учета. Виды учета.
1-2	Задачи учета в общественном питании.
1-3	Предмет бухгалтерского учета.
1-4	Элементы метода бухгалтерского учета.
1-5	Основные направления совершенствования учета и контроля.
1-6	Принципы и формы организации бухгалтерского учета.
1-7	Понятие о документах учета.
1-8	Классификация документов.
1-9	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2.1	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания
1-10	Понятие о цене. Виды цен.
1-11	Практическая работа: Определить розничные цены.
1-12	Практическая работа : Определить продажные цены.
1-13	План –меню , его назначение.

1-14	Практическая работа : Оформление бланка Плана-меню.
1-15	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
1-16	Практическая работа: Используя сборник рецептур рассчитать нормы отходов продуктов, массу брутто и нетто.
1-17	Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.
1-18	Практическая работа: Используя сборник рецептур рассчитать нормы расхода сырья.
1-19	Расчет необходимого количества продуктов.
1-20	Практическая работа: Расчет массы салата, супа, бульона.
1-21	Практическая работа: Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата, супа.
1-22	Практическая работа: Расчет необходимого количества сырья для приготовления второго блюда, напитка и кондитерского изделия.
1-23	Калькуляция розничных и продажных цен.
1-24	Практическая работа: Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены на салаты.
1-25	Практическая работа: Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены насупы.
1-26	Практическая работа: Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены навторые блюда.
1-27	Практическая работа: Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены напитка.
1-28	Практическая работа: Составление калькуляционной карточки для определения продажной цены намучные и кондитерские изделия.
2.2	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых в предприятиях общественном питании
1-29	Организация бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания.
1-30	Материальная ответственность и ее документальное оформление.
1-31	Источники поступления продуктов и тары.
1-32	Порядок оформления доверенности.
2.3	Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции
1-33	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

1-34	Практическая работа: Оформление накладной на отпуск товаров из кладовой.
1-35	Товарные потери и прядок списания.
1-36	Практическая работа: Оформление акта о порче , бое, ломе.
1-37	Отчетность материально-ответственных лиц
1-38	Практическая работа: Оформление отчета о движении продуктов на кухне.
1-39	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой.
1-40	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой.
1-41	Практическая работа: Оформление инвентаризационной ведомости, Акта о результатах инвентаризации.
1-42	Практическая работа: Оформление Акта о результатах инвентаризации.
1-43	Документальное оформление поступления сырья на производство.
1-44	Практическая работа: Оформление требования, накладной на поступившее в производство сырье. Оприходование поступивших продуктов.
1-45	Документальное оформление и учет реализации, отпуска готовой продукции.
1-46	Практическая работа: Оформление приходного кассового ордера на сданную выручку от реализации продукции, накладной на отпуск продукции.
1-47	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни
1-48	Практическая работа: Оформление Акта о реализации, отпуске готовой продукции.
3.1	Учет предметов материально-технического оснащения
1-49	Учет предметов материально-технического оснащения.
1-50	Практическая работа: Оформление акта приема-передачи основного средства.
4.1	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и др. предприятиях торговли
1-51	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и др.
1-52	Практическая работа: Оформить товарный отчет.
1-53	Практическая работа: Оформить товарный отчет.
1-54	Дифференцированный зачет.

Теоретических занятий 54ч., из них 24 практических
Самостоятельная работа: 27 часов
Всего: 81 час.