**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_С.Ю Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**2024**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С. В. Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик:

Гущина Анастасия Артемовна преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7**  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11** | |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 13 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.10 Основы калькуляции и учета» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | 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, технологическимии 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 средствамиавтоматизации 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 учетаособенности 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 ипорядок 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 |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **78** |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 20 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **56** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | 20 |
| **Самостоятельная работа** | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | 18 |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект)** | | | | | | | **Объем часов/**  **в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1** | **2** | | | | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Общая**  **характеристика**  **бухгалтерского**  **учета** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **10/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | | | | **8** |
| 2 | | | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | | | |
| 3 | | | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | | | |
| 4 | | | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **2** |
| 1 | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | | | | | |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в**  **общественном**  **питании** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **18/12** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1 | | | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | | | | **6** |
| 2 | | | План-меню, его назначение, виды, порядок составления | | | |
| 3 | | | Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | | | |
| 4 | | | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **12** |  |
| 2 | Составить план-меню | | | | | |
| 3 | Работа со Сборником рецептур:- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  -определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | | | | | |
| 4 | Калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Оформление калькуляционных карточек. | | | | | |
| **Тема 3.**  **Материальная**  **ответственность.**  **Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8/-** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-­ответственных лиц | | | | **6** |
| 2 | | | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление. | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | **2** |
| **1** | | | | Проведение инвентаризации по заданию преподавателя | | |
| **Тема 4.**  **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **6/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 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 | | | | **4** |
| 2 | | | Организация количественного учета продуктов в кладовой,  порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **2** |
| **5** | | | | | | 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** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **10/2** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1 | | Состав товарооборота общественного питания | | | | | **6** |
| 2 | | Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции | | | | |
| 3 | | Отчет о движении продуктов на производстве | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **2** |
| **6** | | | Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | **2** |
| **2** | Оформление документациидля передачи заказа на производство, в бар, буфет | | | | | |
| **Тема 6.**  **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8/2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | Правила торговли. Виды оплаты по платежам | | | | **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 | | | |
| 3 | | | 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 | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **2** |
| **7** | | | | | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты | |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | | | | | | | **18** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | **78** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет«Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

* посадочные места по количеству обучающихся-25;
* рабочее место преподавателя-1;
* комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

* компьютерс лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-1;
* телевизор-1
* локальная сеть с выходом в Интернет,
* мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 244 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Николенко, П. Г.  Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510177>

2. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве : учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Маталыцкая. - Минск : РИПО, 2020. - 231 с. - ISBN 978-985-7234-35-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215081– Режим доступа: по подписке.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**Интернет ресурсы**

Электронные материалы «Все о бухучете»<https://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43170.htm>

Электронный журнал «Бухучет инфо»

<https://buhuchet-info.ru/buhgalterskiy-uchet-v-strahovanii/368-uchet-denezhnih-sredstv-.html>

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  виды учета, требования, предъявляемые к учету;  задачи бухгалтерского учета;  предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета;  принципы и формы организации бухгалтерского учетаособенности 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 ипорядок 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 | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических занятий обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита самостоятельные работы;   -экзамен |
| **Умения:**  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, технологическимии 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 средствамиавтоматизации при расчетах с потребителями;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять безналичные платежи;  составлять отчеты по платежам | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов  действий, методов,  последовательносте й действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * экзамен |