

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПЧ


И.Г. Гудкова
« 19 » 08 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор


ГПОУ «Енакиевский ПТКЛ»

М.Г. Огородняя
« 29 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Основы калькуляции и учета
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

г. Енакиево
2017

Программа учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 23.09.2015 г. № 557

Организация - разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

Разработчик:

Пугачёва Екатерина Михайловна, преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Енакиевский ПТКЛ», «специалист»

Рецензенты:

1. Клевцова Юлия Анатольевна, преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Донецкое высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и торговли», «специалист первой категории»

2. Огородняя Марина Георгиевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», «специалист высшей категории», «преподаватель-методист»

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
цикловой комиссией
протокол № 1 от «28» августа 2017 г.
Председатель ЦК В.Р.Заика

Рабочая программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «__» _____ 20__ г.
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение __, стр. __)
Председатель ЦК _____

Рабочая программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «__» _____ 20__ г.
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение __, стр. __) .
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП.06 Основы калькуляции и учета предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В рабочую учебную программу общепрофессиональной дисциплины входят:

- пояснительная записка,
- паспорт рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины,
- структура и содержание учебной дисциплины,
- условия реализации,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Основная задача дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета – уметь ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах обучающиеся осваивают расчёт количества сырья по нормативам, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Основы калькуляции и учёта

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС по профессиям СПО 19.01.17 *Повар, кондитер*

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- виды нормативно-технологической документации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов, практических занятий – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
Максимальная учебная нагрузка всего	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
Составление схем, опорных конспектов, подготовка рефератов	
<i>Итоговая аттестация в виде Дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Основы калькуляции и учёта»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Требования, предъявляемые к учёту. Виды учётных измерителей.		
	2. Виды учёта.	2	
Тема 2. Организация учёта на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о документах бухгалтерского учёта. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	2. Материальная ответственность, виды материальной ответственности.	2	
	Практические занятия:	2	
	Выполнение заданий по заполнению первичных документов и документов о материальной ответственности.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	5	
Конспектирование текста по теме «Устройства и технико-эксплуатационных характеристик микрокалькуляторов». Решение задач на проценты.			
Тема 3. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Понятие о цене и ценообразовании.		
	2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчёт необходимого количества продуктов.	2	
	3. План-меню, его назначение.	1	
	4. Понятие о калькуляции. Расчет необходимого количества продукции.	2	
	Практические занятия:	2	3
	Формирование навыков по составлению плана-меню.		
	Отработка приёмов расчёта цен на продукцию собственного производства и покупную продукцию.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	Работа с конспектами занятий, учебной литературой; Поиск и обобщение информации по теме: «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий»		
Контрольная работа	1		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Источники поступления продуктов и тары		
	2. Порядок оформления и учёта доверенности.	1	2
	3. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1	
	4. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой.	1	2

	Практические занятия:		3
	Формирование навыков заполнения доверенности и счёт-фактуры.	2	
	Формирование навыков заполнения требования на отпуск продуктов из кладовой.	1	
	Выполнение заданий по заполнения инвентаризационной описи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»;	6	
	Работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками.		
	Контрольная работа	1	
Тема 5. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции.	Содержание учебного материала		
	1. Организация учёта на производстве.	2	2
	2. Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции.	2	2
	3. Отчётность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	2 2
	4. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве.	2	
	Практические занятия:		
	Формирование навыков по заполнению дневного заборного листа.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Поиск информации по темам «Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе». «Порядок списания соли и специй». Ответы на контрольные вопросы	4	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учёта»; лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета: учеб. пособие для НПО / Н.В. Брыкова. – 5-е изд., испр. – М.: Академия, 2014 – 144 с.
2. Корнеева, Л. В. 1С: Торговля + Склад за 5 занятий / Л. В. Корнеева. - 4-е изд. -Ростов н / Д : Феникс, 2013. - 208 с. : ил. - (Самоучка)
3. Патров, В. В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Текст]: (+CD) / В. В. Патров. - СПб.: Питер; М. : Бинфа,», 2010. - 224 с. : ил.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь /И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 144 с
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с. –(НПО)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;	Оценка выполнения практического задания.
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;	Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования.
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	Оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения самостоятельной работы.
- оформлять документы по результатам инвентаризации;	Оценка выполнения практического задания.
Усвоенные знания: - цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка выполнения практического задания.
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;	Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы.
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;	Оценка выполнения практического задания.
- порядок получения продуктов из кладовой;	Экспертная оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения тестового задания.
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования.
- порядок проведения инвентаризации;	Оценка выполнения практического задания.
- виды нормативно-технологической документации.	Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы.