**Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21**

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 Основы калькуляции и учета**

Ярославль, 2018



         Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Охлопкова Мария Валерьевна

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | 2 |
| 1. **СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | 3 |
| 1. **условия реализации примерной программы учебной дисциплины**
 | 7 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины**
 | 8 |

* 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы калькуляции и учета**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по  профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий  260000  Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров  по направлению подготовки.

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

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

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

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

* оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
* проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
* производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

* цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
* законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
* систему счетов бухгалтерского учёта;
* документы хозяйственных операций;
* организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
* порядок проведения инвентаризации;
* механизм ценообразования на продукцию и услуги.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 35 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *35* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *33* |
| в том числе: |  |
|      лабораторные занятия | *-* |
|      практические занятия | *12* |
|      контрольные работы | *1* |
|      курсовая работа (проект) (*не предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *2* |
| в том числе:- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной  литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите- подготовка сообщений и информации по теме «Современные средства вычисления» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки) |  |
|      самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(не  предусмотрено)* | *-* |
| *Итоговая аттестация в форме  зачёта* |  |

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Основы калькуляции и учета»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | *4* |
| Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды.  Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы.История развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Решение задач.Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов. |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Практические занятия:1. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:*** систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);
* Решение задач с помощью микрокалькулятора.
* Подготовка докладов по теме «Современные средства вычисления»
 | *2* |
| **Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | *4* |
| Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Практические занятия:1.  Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.2. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда.3.  Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.4. Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. | *4* |
| **Контрольные работы**1. «Основы теории бухгалтерского учета» (по вариантам) | *1* |
| **Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала** | *4* |
| Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. |  |
|  |  |
| **Практические занятия**1. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур.2. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. | *4* |
| **Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.** | **Содержание учебного материала** | *4* |
| Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала**Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания.Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение. | *3* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **Практические занятия**1. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. | *2* |
|  | **Дифференцированный зачет** | *1* |
|  |  | *35* |

**3. Условия  реализации   программы  дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
* нормативная документация (образцы)
* учебное пособие по решению задач

Технические средства обучения:

      - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

      -     обучающие презентации по профилю общественное питание

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2014 – 344с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 160с.
3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2014. – 384с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте» , Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.
2. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
3. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)
4. Положение по бухгалтерскому учёту № -№ -1-19(Утв. Приказом Минфина Р.Ф. в 2002г.)
5. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкция по его применению (Утв.Приказом Минфина Р.Ф. от 31.12.2000г.)

**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, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; | - письменная проверка; |
| проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; | - письменная проверка; |
| производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию. | - контрольная работа |
| **Знания:**цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации | - тестовый контроль- выполнение и защита практической работы |
| механизм ценообразования на продукцию и услуги | - выполнение и защита практической работы |
| документы хозяйственных операций | - выполнение и защита практической работы |
| организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; | - тестовый контроль- выполнение и защита практической работы |
| порядок проведения инвентаризации; | - контрольная работа |