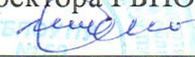


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п.Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

ИО директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты


_____ Н. Е. Савицкий

21 июня 2017 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

р.п. Юрты, 2017

Рассмотрена и одобрена МС Согласовано: Согласовано:
Протокол № 8 индивидуальный Заместитель директора
от «21» июня 2017 г. предприниматель по УПР
Председатель МС ИП «Савицкая В.А.» Н. Е. Савицкий
Вауф /О. В. Савицкая Савицкая В. А. Савицкая

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Автор-составитель: Баженова Лидия Леонидовна, мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Савицкий Н. Е. заместитель директора по УПР «ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты»

Савицкий

(подпись)

Содержательная экспертиза: Савицкая О. В., председатель МС «ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты»

Савицкая

(подпись)

Внешняя экспертиза

Рецензент: ИП «Савицкая В. А.», индивидуальный предприниматель

Савицкая

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь со следующими дисциплинами:

- «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»;
- ПМ 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве

- 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, технологическими и 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 средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

- принимать оплату наличными деньгами;

- принимать и оформлять безналичные платежи;

- составлять отчеты по платежам.

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;

- задачи бухгалтерского учета;

- предмет и метод бухгалтерского учета;

- элементы бухгалтерского учета;

- принципы и формы организации бухгалтерского учета

- особенности 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 и порядок 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 поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

1.4 Использование часов вариативной части ОПОП

№п/п	Дополнительные знания	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности <p>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.</p>	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	10	Недостаточное количество часов для изучения темы
2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, - оформлять калькуляционные карточки. 	Тема 2 Ценообразование в общественном питании	20	Недостаточное количество часов для изучения темы
3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве 	Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	16	Недостаточное количество часов для изучения темы
4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; 	Тема 4 Учет сырья,	28	Недостаточное количество часов для изучения темы

	<p>источники поступления продуктов и тары;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; 	<p>продуктов и тары в кладовых организаций</p>		
5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять товарный отчет за день; 	<p>Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p>	14	Недостаточное количество часов для изучения темы
6	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. 	<p>Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>	18	Недостаточное количество часов для изучения темы
7	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды оплаты заработной платы; - правила и порядок расчетов заработной платы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты по заработной плате. 	<p>Тема 7 Расчеты по оплате труда.</p>	20	Недостаточное количество часов для изучения темы

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов; самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156	-	-	-	-	-	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140	46	60	20	-	-	-
в том числе:						-	-
практические занятия	60	22	30	8	-	-	-
контрольные работы	8	2	4	2	-	-	-
Самостоятельная работа обучающегося	16	3	9	4	-	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-	3	-	-	-	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	-	-	-	Э	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1 курс 1 семестр			46 часов		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	1-2	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы бухгалтерского учета в общественном питании.	2	<i>Знание бухгалтерского учета, знать права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</i>	2
	3-4	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организации питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2		2
	5-6	Практическое занятие 1. Составление документов бухгалтерского учета, применяемых в организации питания	2		2
	Самостоятельная работа Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Составление презентации о видах материальной ответственности. Составить кроссворд по теме: «Бухгалтерский учет». Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		1		2
Тема 2 Ценообразование в общественном питании	7-8	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организации питания.	2	<i>Уметь дать определение цене. Изучит порядок составления и определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Уметь пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.</i>	2
	9-10	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2		2
	11-12	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		2
	13-14	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2		2
	15-16	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.	2		2
	17-20	Практическая работа № 2. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления	4		2

		продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.			
	21-24	Практическая работа № 3. Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	4		2
	25-26	Практическая работа № 4. Составление плана-меню.	2		2
	27-28	Практическая работа № 5. Расчет планового товарооборота на день.	2		2
	29-30	Практическая работа № 6. Порядок оформления, регистрации, хранение и использование калькуляционных карточек.	2		2
	31-32	Практическая работа № 7. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2		2
	33-34	Практическая работа № 8. Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.	2		2
	35-36	Практическая работа № 9. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий.	2		2
	37-38	Контрольная работа. «Ценообразование в общественном питании»	2		2
		Самостоятельная работа. Заполнение калькуляционных карточек. Подготовка сообщения о видах меню. Составление разных видов меню.	2		2
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	39-40	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	<i>Дать понятия материальной ответственности. Уметь заполнять договор о материальной ответственности. Изучит понятия об основных средствах.</i>	2
	41-42	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц.	2		2
	43-44	Контроль за товарными записями. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2		2
	45-46	Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.	2		2
1 курс 2 семестр			60 часов		
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	47-48	Документальное оформление поступления основных средств на производство, учет их на производстве. Порядок списывания в случае износа, боя, порчи, инвентаризации.	2	<i>Уметь документально оформлять поступление основных средств на ПОП.</i>	2
	49-50	Практическая работа № 10. Порядок списания малоценного и быстроизнашивающихся предметов.	2		2
	51-52	Практическая работа № 11. Заполнение договора о материальной ответственности.	2		2
	53-54	Практическая работа № 12. Решение производственных задач.	2		2

	Самостоятельная работа. Изучение трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред.от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» Документальное оформление договора о материальной ответственности Составление презентации о видах материальной ответственности. Источники информации: 1. Российская федерация. Законы. Гражданский кодекс РФ: офиц.текст: (по сост. на 1 мая 2016 г.). – М.: Омега –Л, 2016. – 688с. – (кодексы РФ). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред.от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»		2		2
Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	55-56	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	2	<i>Знать задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Уметь рассчитывать необходимое количество продуктов, необходимых на текущий день. Умение документально заполнять требование-накладную (расходную накладную). Уметь рассчитывать расход соли и специй.</i>	2
	57-58	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	2		2
	59-60	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха.	2		2
	61-62	Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход соли и специй.	2		2
	63-64	Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.	2		2
	65-66	Требование- накладная (расходная накладная). Документарное оформление отпуска изделий кондитерского цеха с производства.	2		2
	67-68	Практическое занятие № 13. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, тары и товаров в кладовой организации питания.	2		2
	69-70	Практическое занятие № 14. Порядок списания соли специй	2		2
	71-72	Практическое занятие № 15. Составление требование – накладной.	2		2
	73-74	Практическое занятие № 16. Составление требование – расходной накладной.	2		2
	75-76	Практическое занятие № 17. Составление товарного отчета.	2	2	
	77-80	Практическое занятие № 18. Решение производственных задач.	4	2	
	81-82	Контрольная работа по теме: «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций»	2	2	
	Самостоятельная работа. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с		1		2

	населением». Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года № 55. Источники информации: Закон РФ от 07.02.1992г № 2300-1(ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей», http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/2 «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением». (утв. Минфином РФ от 30.08.1993 № 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/23 Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/podborki/pravila-roznicnoj-torgovli/				
Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	83-84	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	<i>Уметь организовать учет на производстве. Знать как документально правильно оформить поступление сырья на производство. Знать особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.</i>	2
	85-86	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2		2
	87-88	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	2		2
	89-90	Практическое занятие № 19. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.	2		2
	91-92	Практическое занятие № 20. Составление дневного заборного листа.	2		2
	93-94	Практическое занятие № 21. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни	2		2
	95-96	Практическое занятие № 22. Составление требования в кладовую	2		2
	97-98	Контрольная работа по теме «Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций».	2		2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: «Учет отпуска продуктов и товаров» Подготовить презентацию по теме: «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций» Составить кроссворд по теме: «Товарные потери и порядок их списания».		4		2
Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	99	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	1	<i>Умение давать понятия о видах оплаты. Соблюдать порядок ведения кассовых операций. Уметь пользоваться контрольно-кассовыми машинами.</i>	2
	100	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	1		2
	101-102	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.	2		2
	103-104	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2		2
	105-106	Практическая работа № 23. Решение производственных задач	2		2
	Самостоятельная работа.		2		2

	Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», «Правил розничной торговли» (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55. Источники информации: 1. Закон РФ от 07. 02.1992 «О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/				
2 курс 3 семестр			20 часов		
Тема 7 Расчеты по оплате труда	107-108	Общие положения по оплате труда. Задачи учета труда и расчетов по оплате труда. Документация по учету рабочего времени и выработки; порядок оплаты труда работников общественного питания.	2	<i>Разобрать понятия об оплате труда. Уметь рассчитывать заработную плату. Умение заполнять документы по учету рабочего времени. Знать порядок и виды оплаты труда.</i>	2
	109-110	Оплата труда за работу в праздничные дни, сверхурочные, выплата компенсаций, выходного пособия.	2		2
	111-112	Расчет зарплаты за дни предоставления отпуска, расчет пособия по временной нетрудоспособности.	2		2
	113-114	Учет отчислений на специальное страхование в пенсионный фонд и фонд занятости удержания из зарплаты.			2
	115-116	Документальное оформление выплаты зарплат.	2		2
	117-120	Практическая работа № 24. Расчет заработной платы	4		2
	121-124	Практическая работа № 25. Решение производственных задач	4		2
	125-126	Итоговая контрольная работа по УД «Основы калькуляции и учета»	2		2
	Самостоятельная работа. Заполнение таблицы: «Платежная ведомость на выдачу заработной платы. Составить презентацию по теме: «Задачи учета труда и расчетов по оплате труда». Составить кроссворд по теме: «Расчеты по оплате труда».		4		2
Итого			140		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» требует наличия учебного кабинета «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», не требует наличия мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:

- кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям;
- кабинет имеет комплект специализированной мебели для организации рабочего места преподавателя; организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения средств обучения;
- организации использования аппаратуры.

В кабинете имеется персональный компьютер, проектор, колонки

Программное обеспечение для персонального компьютера:

- операционная система Windows XP
- комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- программа для работы с видеопроектором
- программа выхода в сеть Интернет Opera, Mozilla Firefox (через переносной модем).

В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Основы калькуляции и учета»:

- учебные пособия;
- лазерные диски с презентациями к урокам;
- тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля;
- накопительные папки с индивидуальными заданиями для обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей», http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

4. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. <http://economy.gov.ru>

2. <http://www.consultant.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности 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 	ПК 1.2-1.6	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления 	ПК 2.2- 2.8	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	ПК 3.2-3.5	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных - тестирования.

<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; 	ПК 4.2-4.5	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> -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, технологическими и 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 средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	ПК 5.2-5.5	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене

<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	ОК. 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	по учебной дисциплине; - заданий экзамена по учебной дисциплине.
<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

<ul style="list-style-type: none"> - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	---	--

