

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ №13
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

« УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ НПО ПЛ №13 МО
_____ / Калачанова Н.Б./
« _____ » _____ 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

г. Раменское
2013г.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) 260807.01 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей №13 Московской области.

Разработчик:

Капин А.В., преподаватель общеобразовательных дисциплин Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального лицея №13 Московской области.

Рассмотрено на заседании Методической комиссии Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального лицея №13 Московской области.

«___»_____20_____

Эксперт (ы) от работодателя

«___»_____201_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- Виды раздачи и правила выпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов;

лабораторной работы обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>111</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>86</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>46</i>
практические занятия	
контрольные работы	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>25</i>
в том числе:	
подготовка докладов и рефератов	
внеаудиторная самостоятельная работа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета Тема 1.1. Требования, предъявляемые к учету	Содержание учебного материала		5	
	1	Виды учета	1	1
	2	Задачи бухгалтерского учета	1	
	3	Предмет и метод бухгалтерского учета	1	
	4	Элементы бухгалтерского учета	1	2
	5	Контрольная работа № 1	1	
Раздел 2. Организация Бухгалтерского Учета в общественном питании Тема 2.1.Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Содержание учебного материала		3	3
	1.	Принципы и формы организации бухгалтерского учета	1	2
	2	Понятие о документах учета	1	
	3	Классификация документов	1	
		Лабораторная работа Оформление документации	11	3
Раздел 3. Тема 3.1Виды цен	Содержание		4	
	1	План меню, его назначение	1	1
	2	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	1	2
	3	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий	1	
	4	Расчет необходимого количества продуктов	1	
	5	Лабораторная работа Составление план меню, для ресторанов разных типов	15	3
Раздел 4.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания Тема 4.1. Материальная ответственность, ее документальное оформление	Содержание учебного материала		6	
	1.	Источники поступления продуктов и тары	1	1
	2.	Порядок оформление и учета доверенностей	1	2
	3.	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	4	Учет тары	1	
	5.	Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц	1	
		Контрольные работа №2	1	3

Раздел 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания Тема 4.1. Организация учета на производстве	Содержание учебного материала		7	
	1	Документальное оформление поступления сырья на производство.	1	1
	2	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	1	2
	3	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1	
	4	Отчет о движении продуктов и тары на производстве	1	
	5	Порядок списания соли и специй	1	
	6	Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.	1	
	7	Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением	1	
	Лабораторная работа Оформление и учет реализации готовой продукции		10	3
Раздел 5. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли. Тема 5.1. Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети	Содержание учебного материала		3	
	1	Формы отчетности материально-ответственных лиц	1	2
	2	Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии	1	
	Контрольные работа № 3		1	3
Раздел 6. Учет труда и его оплаты Тема 6.1. Документация по учету рабочего времени и выработки	Содержание учебного материала		6	
	1	Порядок оплаты труда работников общественного питания	1	2
	2	Гарантии и компенсации	1	
	3.	Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска	1	
	4	Расчет пособия по временной нетрудоспособности	1	
	5	Документальное оформление выплаты заработной платы	1	
	Контрольная работа № 4		1	3
Раздел 7. Учет Доходов, Издержек и Финансовых Результатов Тема 7.1. Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация издержек обращения, их характеристика.	1	2
	2	Расчет издержек на остаток товара	1	
	3	Учет прочих доходов и потребностей	1	
	4	Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.	1	

Раздел 8. Бухгалтерская Отчетность Торговых Предприятий и Объединений Тема 8.1. Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности.	Содержание учебного материала		2	
	1	Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности.	1	2
	2	Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.	1	
		Лабораторная работа Документы оформления выплаты заработной платы	10	
		<p align="center">Рабочая тематика самостоятельных работ (25ч)</p> <p>1. Документальное оформление поступления сырья на производство.</p> <p>2. Порядок списания соли и специй</p> <p>3. Расчет пособия по временной нетрудоспособности</p> <p>4. Порядок оформления и учета доверенностей</p> <p>5. Удержания из заработной платы</p> <p>6. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей баланса.</p> <p>7. Учет прочих доходов и потребностей</p>		

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляция и Учет».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжикова Т.В., Овчинникова Л.В для технических колледжей: Учебник
Издательство: И.И.Потапова(Практикум по производственному обучению профессии «Повар».
2. И.И.Потапова Учебник Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова..Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.
4. Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

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
1	2
Умения: - Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии правилами оказания услуг общественного питания;	практические занятия, контрольная работа.
Знания: – Учет сырья и готовых изделий на производстве; – Виды раздачи и правила выпуска готовой кулинарной продукции.	практические занятия, контрольная работа.