

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«19» 11 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

для специальности

43.02.01 «Организация

обслуживания в общественном питании»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении (программ профессиональной подготовки, программ переподготовки рабочих и служащих, программ повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки): 16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик и др.

Обучающийся, освоивший вариативную учебную дисциплину ОП.10 «Учет и отчетность в общественном питании», будет обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся, освоивший вариативную учебную дисциплину ОП.10 «Учет и отчетность в общественном питании», будет обладать дополнительными компетенциями:

ПК 1.5. Осуществлять учет и отчетность в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП.10 «Учет и отчетность в общественном питании» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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;
- документально оформлять отпуск кулинарной продукции с производства;
- составлять отчет заведующего производством, начальника цеха за определенный отчетный период;
- оформлять счета и контролировать их учет при обслуживании потребителей персоналом предприятий общественного питания.

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

- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
- требования к ведению основных отчетных документов;
- перечень документов отчетности на предприятиях общественного питания;
- формы документов и порядок их заполнения;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги;
- калькуляцию кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося (при очной форме обучения) – 120 часов, обязательной учебной нагрузки (при очной форме обучения) – 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 80 часов

самостоятельной работы (до обязательной учебной нагрузки при очной форме обучения) – 40 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	<i>25</i>
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите	<i>7</i>
- подготовка сообщений и информации	<i>8</i>
<i>Промежуточная аттестация: экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Учетная и отчетная документация в общественном питании		60	
Тема 1.1: Организация учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	32	
	1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины.	2	2
	2. Организация учета на предприятиях общественного питания. Нормативные документы.	4	2
	3. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению.	4	2
	4. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление.	2	2
	Практические занятия: 1. Составление первичных документов. 2. Исправление ошибок в документах. 3. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. 4. Составление отчета заведующего производством за определенный отчетный период. 5. Прием товаров у поставщика, закупка товаров у физических лиц (закупочный акт).	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение нормативных документов. - Подготовка докладов по теме «Отчетная документация». - Изучение видов документов и порядок их оформления.	10	
	Тема 1. 2. Документальное оформление хозяйственных	28	
	Содержание учебного материала		
	1. Документальное оформление и учет поступления, отпуска продуктов, товаров, тары на складах предприятий общественного питания.	2	2
	2. Документальное оформление и учет поступления сырья и отпуска готовой	2	2

операций на предприятиях общественного питания	продукции на производстве. 3. Документальное оформление и учет кулинарной продукции с производства. 4. Реализация готовой продукции.	2 2	
	Практические занятия: 1. Оформление счета-заказа при обслуживании торжеств, конференций. 2. Дневной заборный лист. 3. Составление товарных накладных и счетов-фактур. 4. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. 5. Оформление накладных на отпуск собственной продукции в структурные подразделения.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Расчёт потребности в сырье, необходимом для выпуска запланированного количества блюд и изделий.	10	
Раздел 2. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.		60	
Тема 2.1. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	34	
	1. Цена - понятие, назначение.	2	2
	2. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.	2	
	3. Основные этапы ценообразования.	2	
	4. Торговая наценка, её назначение и размеры.	2	
	5. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	4	
	Практические занятия 1. Порядок определения розничных цен на продукцию общественного питания. 2. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия общественного питания. 3. Порядок определения цен на продукцию собственного производства, реализуемую через буфеты.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	12	

	- Изучение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. - Изучение Сборника рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.		
Тема 2.2. Калькуляция на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	26	
	1. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов.	2	2
	2. План-меню, его содержание и назначение.	2	
	3. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	4	
	Практические занятия 1. Составление калькуляции на кулинарную продукцию. 2. Оформление калькуляционных карточек на кулинарные блюда. 3. Оформление калькуляционных карточек на мучные изделия. 4. Оформление калькуляционных карточек на кондитерские изделия.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Оформление калькуляционных карточек на кулинарные блюда.	8	
	Всего:	120	

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;
- индивидуальные калькуляторы

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, 2012 – 344с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2011. – 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.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: АСК, 2012
5. Сергеева Т.Ф. Учет в общественном питании: документационное обеспечение. М.: Приор, 2011

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте», Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. –М.: ИКС «Экмос», 2007
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. –М.:Ось-89, 2002
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание: термины и определения». Приложение А. Общие понятия, применяемые в общественном питании.
5. ГОСТ Р 80763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
7. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)
8. Положение по бухгалтерскому учёту № -№ -1-19(Утв. Приказом Минфина Р.Ф. в 2002г.)
9. 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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	оформляет документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	- письменная проверка;
проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	проводит инвентаризацию и оформлять её результаты;	- письменная проверка;
производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.	производит калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.	- практические занятия
пользоваться нормативной документацией	пользуется нормативной документацией	- самостоятельная работа
работать со сборниками рецептур	работает со сборниками рецептур	- самостоятельная работа
Знания: законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации учета и отчетности в общественном питании	проявляет знания законодательных актов и нормативных документов, регулирующих порядок организации учета и отчетности в общественном питании	- тестовый контроль - самостоятельная работа
механизм ценообразования на продукцию и услуги общественного питания	производит расчет цен на продукцию и услуги общественного питания в соответствии с нормативными документами	- выполнение и защита практической работы
составление калькуляционных карточек, технологических карт и технико-технологических карт на продукцию общественного питания	составляет калькуляционные карточки, технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания	- выполнение и защита практической работы - самостоятельная работа

организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	Знает организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	- тестовый контроль - выполнение и защита практической работы
--	--	--