ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 23 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

2017 г.

Рабочая программа ОП.05 Основы калькуляции и учёта разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Пастухова Наталья Васильевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 13 |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | 17 |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 19 |
| **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 20 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар,

кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, регистрационный номер № 44898, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**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 и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы**  **сформированности**  **(действия)** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК.01 Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам. | Распознавание  сложных  проблемные  ситуации в  различных  контекстах.  Проведение  анализа сложных  ситуаций при  решении задач  профессиональной  деятельности  Определение  этапов решения  задачи.  Определение  потребности в  информации  Осуществление  эффективного  поиска.  Выделение всех  возможных  источников  нужных ресурсов, в  том числе  неочевидных. Разработка детального плана действий  Оценка рисков на | Распознавать  задачу и/или  проблему в  профессиональном и/или социальном  контексте;  Анализировать  задачу и/или  проблему и  выделять её  составные части;  Правильно  выявлять и  эффективно  искать  информацию,  необходимую для  решения задачи  и/или проблемы;  Составить план  действия,  Определить  необходимые  ресурсы;  Владеть  актуальными методами работы в  профессиональной и смежных сферах; | Актуальный  профессиональный и социальный  контекст, в  котором  приходится  работать и жить;  Основные  источники  информации и  ресурсы для  решения задач и  проблем в  профессиональном и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения  работ в  профессиональной и смежных областях;  Методы работы  в  профессиональной и смежных сферах.  Структура плана  для решения задач  Порядок оценки  результатов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | каждом шагу  Оценивает плюсы и  минусы  полученного  результата, своего  плана и его реализации,  предлагает  критерии оценки и  рекомендации по  улучшению плана. | Реализовать  составленный  план;  Оценивать  результат и  последствия  своих действий  (самостоятельно  или с помощью  наставника). | решения задач  профессиональной деятельности |
| ОК 02 Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование  информационного  поиска из  широкого набора  источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач  Проведение  анализа  полученной  информации,  выделяет в ней  главные аспекты.  Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами  поиска;  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | Определять  задачи поиска  информации  Определять  необходимые  источники  информации  Планировать  процесс поиска  Структурировать  получаемую  информацию  Выделять  наиболее  значимое в  перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска  Оформлять  результаты  поиска | Номенклатура  информационных источников  применяемых в  профессиональной деятельности  Приемы  структурирования информации  Формат  оформления  результатов  поиска  информации |
| ОК 03 Планировать и реализовывать  собственное  профессиональное  и личностное  развитие.  научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории  профессионального  развития и самообразования | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение  Современной научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории профессионального | Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональной деятельности  Выстраивать  Траектории профессионального и личностного  развития | Содержание  актуальной  нормативно-  правовой  документации  Современная  научная и  профессиональная терминология  Возможные  траектории  профессионального развития и самообразования |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | развития и  самообразования |  |  |
| ОК 04 Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать  с коллегами,  руководством,  клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать  работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива  Психология  личности  Основы  проектной  деятельности |
| ОК 05 Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста. | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике на  государственном  языке  Проявление  толерантность в  рабочем  коллективе | Излагать свои  мысли на  государственном  языке  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста  Правила  оформления  документов. |
| ОК 09 Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение  средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | Применять  средства  информационных  технологий для  решения  профессиональных  задач  Использовать  современное  программное  обеспечение | Современные  средства и  устройства  информатизации  Порядок их  применения и  программное  обеспечение в  профессиональной деятельности |
| ОК 10 Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном  языке. | Применение в  профессиональной  деятельности  инструкций на  государственном и  иностранном  языке.  Ведение общения  на профессиональные  темы | Понимать  Общий смысл  четко  произнесенных  высказываний  на известные темы  (профессиональные и бытовые),  понимать тексты  на базовые  профессиональные темы участвовать в  диалогах на  знакомые общие и профессиональные темы строить  простые высказывания о себе и о своей | Правила  построения  простых и  сложных  предложений на  профессиональные темы основные  общеупотребительные  глаголы  (бытовая и  профессиональная лексика)  лексический  минимум,  относящийся к  описанию  предметов,  средств и процессов  профессиональной |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | профессиональной деятельности  кратко  обосновывать и  объяснить свои  действия (текущие и  планируемые)  писать простые  связные сообщения на знакомые или  интересующие  профессиональные темы | деятельности  особенности  произношения  правила чтения  текстов  профессиональной  направленности |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации  полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров | Ведение расчетов с  потребителями при  отпуске продукции  на вынос,  взаимодействие с  потребителями при  отпуске продукции  с прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость  кулинарной и  кондитерской  продукции  собственного  производства.  Вести учет  реализованной  кулинарной и  кондитерской  продукции. | Правила  торговли.  Виды оплаты по  платежам  Правила и  порядок расчета  потребителей  при оплате  наличными  деньгами, при  безналичной  форме оплаты. |
| Подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оформлять заявки  на продукты,  расходные  материалы,  необходимые  для  приготовления | Правила расчета  потребности в  сырье и  пищевых  продуктах. |
|  | Кулинарной и  кондитерской  продукции | Правила  составления  заявки на склад |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| канапе,  холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, |  |  |  |
|  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |  |  |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | **36** |
| **в том числе:** |  |
| теоретические занятия | 16 |
| лабораторно - практические занятия | 20 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации**  **деятельности обучающихся** | | | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **Тема 1.**  **Общая характеристика**  **бухгалтерского**  **учета** | **Содержание учебного материала** | | **Уровень освоения** | **2** |  |
| Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | | **1** | 2 | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 |
| Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | | **2** |
| Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | | **2** |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в**  **общественном**  **питании** | **Содержание учебного материала** | | **Уровень освоения** | **16** |  | |
| Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания  Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, назначение, виды, порядок составления | | **2, 3** | 2 | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 | |
| 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, 3** | 2 |
| **Тематика практических работ** | | | **12** |
| **Практическая работа № 1**  Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | | | 4 |
| **Практические занятия № 2**  Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | | 4 |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
|  | **Практические занятия № 3**  Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты; на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | | | 4 |  | |
| **Тема 3.**  **Материальная**  **ответственность.**  **Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | |  | **2** |  | |
| Материальная ответственность, ее документальное оформление.  Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц  Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | | **2,3** | 2 | ПК 1.2-1.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 | |
| **Тема 4.**  **Учет сырья,**  **продуктов и тары**  **в кладовых**  **организаций**  **питания** | **Содержание учебного материала** | |  | **6** |  | |
| Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий  общественного питания.  Товарные потери и порядок их списания.  Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.  Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.  Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | | **2,3** | 2 | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 | |
| **Тематика практических работ** |  | | **4** |
| **Практическая работа № 4**  Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | | | 4 |
| **Тема 5.**  **Учет продуктов**  **на**  **производстве,**  **отпуска и**  **реализации**  **продукции и**  **товаров**  **предприятиями**  **общественного** | **Содержание учебного материала** | |  | **8** | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 | |
| Организация учета на производстве. Состав товарооборота  общественного питания | | **2,3** | 2 |
| Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции  Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.  Отчет о движении продуктов и тары на производстве.  Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | | **4** |
| **Практические работа № 5** | | | 4 |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **питания** | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной  продукции и полуфабрикатов на производстве. | | |  |  | |
| **Тема 6.**  **Учет денежных**  **средств, расчетных**  **и кредитных**  **операций** | **Содержание учебного материала** | |  | **2** |  | |
| Правила торговли. Виды оплаты по платежам  Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  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  Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | | **2,3** | 2 | ПК 1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебной лаборатории организации хранения и контроля запасов и сырья, организации обслуживания

1. Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;

- рабочие места обучающихся -30;

- компьютер с выходом в Интернет;

- мультимедийное оборудование.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;

- методическая литература;

- инструкции по ТБ.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной**

**литературы**

**Нормативные источники:**

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 изменениями).2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега- Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
2. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.15
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

**Основные источники:**

1. 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.

**Дополнительные источники:**

1. Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : «Дашков и К°», 2009. - 232 с.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно - практическое пособие.- 6-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.-346 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

**Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru.

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru

4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**Периодические издания:**

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание

2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал

3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)

4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров

5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров

6. //Будь здоров - научный журнал

7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал

8. //Вестник образования – научно-методический журнал

9. //Методист – научно – методический журнал

10.//Среднее специальное образование – методический журнал

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, самостоятельной работой с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Умения:** |  |  |
| -оформлять документы первичной  отчетности и вести учет сырья, готовой и  реализованной продукции и полуфабрикатов на  производстве | Правильность, полнота выполнения заданий,  точность формулировок, точность расчетов,  соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора Полнота ответов, точность формулировок,  не менее 70% правильных ответов.  Адекватность применения профессиональной  терминологии | защита отчетов по практическим  лабораторным занятиям  оценка заданий для  самостоятельной работы  экспертная оценка демонстрируемых  умений, выполняемых действий в процессе |
| -оформлять документы первичной  отчетности по учету сырья, товаров и тары в  кладовой организации питания |
| -участвовать в проведении инвентаризации в  кладовой и на производстве |
| -рассчитывать цены на готовую продукцию и  полуфабрикаты собственного производства,  оформлять калькуляционные карточки |
| - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и |
| 1 | 2 | 3 |
| кулинарных изделий,  технологическими и технико - технологическими  картами |  |  |
| **Знания:** |  |  |
| -виды учета, требования, предъявляемые к  учету | Формулирует:  - виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - правила и порядок расчетов с  потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - понятие материальной ответственности, ее  документальное оформление, отчетность  материально-ответственных лиц.  Разбирается в принципах и формах организации  бухгалтерского учета. | Письменный или устный опроса  Тестирование  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета |
| - принципы и формы организации  бухгалтерского учета |
| -правила и порядок расчетов с  потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты |
| - понятие материальной ответственности, ее  документальное оформление, отчетность  материально-ответственных лиц. |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» может быть использована профессиональными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм.