

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО ПК УПК «УМИЛЕНИЕ»)

Согласована:
заведующий учебной
частью

 Балдина Т.Н.
« 1 » 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»


А.Н. Савиничев
Приказ № 01-08/01
от 09 2023 г.

Программа дисциплины
«Калькуляция и учёт»
по профессии: 16675 Повар

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Калькуляция и учёт»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учёт», является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Программа используется в ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

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

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

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

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| -теоретических занятий; | 4 |
| - практические занятия; | 2 |
| Зачет в форме тестирования | 1 |

**Тематический план
дисциплины
«Калькуляция и учёт»
по профессии 16675 Повар**

| Наименование разделов и тем | Количество часов | | | |
|--|------------------|--------------|-------------|----------|
| | Всего | В том числе | | |
| | | Теоретически | Практически | Зачет |
| Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета | 1 | 1 | | |
| Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания | | 1 | | |
| Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании. | 5 | 3 | 2 | |
| Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых | 2 | 1 | | |
| Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции. | 2 | 2 | | |
| Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции | | | 2 | |
| Зачет | | | | 1 |
| Итого | 7 | 4 | 2 | 1 |

Содержание программы, дисциплины «Калькуляция и учёт»

Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета

Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.

Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.

Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Тема 2. 2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.

Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.

Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.

Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление калькуляционной карты.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие презентации по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронные ресурсы, дополнительной литературы.

1. Алексеева Г.И. Бухгалтерский финансовый учет. Отдельные виды обязательств. М.: Юрайт, 2017 – 268с.
2. Гартвич А.В. Бухгалтерский учет за 10 дней. СПб.: Питер, 2020 - 286с.
3. Керимов В.Э. Бухгалтерский управленческий учет. Практикум для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 96с.
4. Костикова Е.И., Ельчанинова О.В. Основы калькуляции и учета. Учебное пособие для СПО. М.: КноРус, 2020 - 178 с.
5. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016 – 344с.
6. Поленова С.Н. Бухгалтерский учет и отчетность. Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 402с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 160с.
8. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов на Дону: Феникс, 2010. – 384с.
9. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» № 402-ФЗ от 06.12.2011г. с изменениями и дополнениями. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.consultant.ru>.
10. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению (утвержден Приказом Минфина РФ от 31.10.2000г. № 94н.). Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.consultant.ru>