

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-17/39

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно -
методической работе

Халдеева М.Н.

« 17 » 26 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОП.16 Учет и отчетность в общественном питании**
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 49 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Валь Олеся Михайловна – преподаватель.

Председатель ЦК экономики и права _____ *ЕВ* _____ /Дуткина Е.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ЭиП № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ _____ *Аноф* _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ _____ *Сир* _____ /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ _____ *Сив* _____ /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Учет и отчетность в общественном питании

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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

Дисциплина учет и отчетность в общественном питании входит как общепрофессиональная дисциплина.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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 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 – 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК – 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий;

ОК – 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации;

ОК -9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. – Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 - Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 - Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 – Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней птицы);

ПК 2.3 – Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 3.1 – Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 - Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2 - - Организовывать и проводить приготовление сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3 - Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК.4.4 - Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 - Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1 – Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 – Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 – Организовать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 – Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 – Вести утвержденную результаты выполнения работ исполнителями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила расчетов и обслуживания потребителей;
- признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации.
- порядок оформления счетов и расчета с потребителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 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)	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
решение ситуационных задач	8
оформление документов	4
проработка конспектов, подготовка сообщений	5
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Организация бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность	Содержание учебного материала	3	
	1 Сущность и значение бухгалтерского учета для осуществления трудовой деятельности предприятия сферы услуг.		1
	2 Определение бухгалтерского учета и его функций. Основные принципы бухгалтерского учета. Виды измерителей, применяемых в учете.		1
	3 Классификация бухгалтерского учета. Организация учета на производстве. Цели и задачи.		1
	4 Материальная ответственность, договор о материальной ответственности.	1	
	Практические занятия. Оформление договора индивидуальной материальной ответственности.	1	
	Самостоятельная работа №1. Решение ситуационных задач. составить тест по теме материальная ответственность.	2	
Тема 2. Документы учета.	Содержание учебного материала	3	
	1 Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Требования к содержанию и оформлению документов.		1
	2 Бухгалтерская отчетность в современных условиях. Требования предъявляемые к бухгалтерской отчетности.		1
	3 Форма бухгалтерской отчетности. Отчет о прибылях и убытках.	1	
	Практические занятия. Оформление бухгалтерского баланса	1	
	Самостоятельная работа №2. Составление схемы классификации документов.	2	
Тема 3. Хозяйственные операции в хозяйственном учете.	Содержание учебного материала	3	
	1 Нормативное регулирование бухгалтерского учета и основа его организации. Учет тары и товаров. Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам. Инвентаризация имущества и обязательств. Назначение. Порядок проведения инвентаризаций и учет её результатов. Документальное оформление инвентаризации. Оценка имущества и обязательств. Метод двойной записи.		1
	2 Счета бухгалтерского учета, их виды. Порядок записи и операций на активных счетах. Оборотная ведомость. Формирование чистой прибыли. Учет движения денежных средств. Продажа товаров за наличный и безналичные расчеты.		2

	Практические занятия. Документальное оформление товарных операций.подготовить данные для товарного отчета о движении тары, составить товарный отчет движения тары.	2		
	Самостоятельная работа №3. Решение ситуационных задач	2		
Тема 4. Установление цен на продукцию производства.	Содержание учебного материала	3		
	1 Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Установление цен на продукцию производства.		1	
	Практические занятия. Составление калькуляционных карточек на блюда.	2		
	Самостоятельная работа №4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: калькуляция на предприятиях общественного питания.	2		
Тема 5. Расчет количества сырья по нормативам.	Содержание учебного материала	3		
	1 Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Оформление калькуляционной карточки. Исчисление продажных цен на продукцию, реализуемую в розницу		1	
	Практические занятия. Составление калькуляционных карточек на кулинарные изделия	2		
	Самостоятельная работа №5. Решение ситуационных задач	3		
	Содержание учебного материала		3	
	1 Порядок определения цен на товары,реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Порядок составления плана- меню в различных категориях предприятий общественного питания.		1	
	Практические занятия. Составление плана- меню.	2		
	Самостоятельная работа №6. Решение ситуационных задач	4		
Темв 7. Учет сырья и готовой продукции на	Содержание учебного материала	2		
	1 Источники поступления. Документальное оформление .Учет поступившего сырья, товаров, тары .Методы учета. Ответность материально – ответственных лиц по товарам и таре.		1	

производстве..	2	Оформление отпуска готовой продукции на раздачу, в буфеты и мелкорозничную сеть. Списание соли и специй. Учет реализованной продукции.		
	3	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов: наряд- заказы, нормы запасов, отпуск продукции и ее учет.		
	4	Требования к материально-ответственным лицам. Оформление товарно-денежных отчетов :порядок, требования, сроки		
	Практические занятия. Оформление товарно-денежных отчетов		2	
	Самостоятельная работа №7. Выполнение домашнего задания по теме. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: учет сырья и готовой продукции на производстве.		2	
Максимальная учебная нагрузка			49	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка			32	
Самостоятельная работа			17	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

(Указывается информация из справки материально-техническом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования)

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОП.16 Учет и отчетность в общественном питании	<p>Кабинет социально - экономических дисциплин № 1.219</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <p>1.Стол закрытый с/скамьей 3х местный – 21 шт</p> <p>2.Ученическая доска 3-створчатая – 1 шт</p> <p>3.Стул преподавательский – 1 шт</p> <p>4.Стол преподавательский – 1 шт</p> <p>Оборудование:</p> <p>1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт</p> <p>2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1</p> <p>3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт</p> <p>4.Ноутбук (Aser Aspire) – 1шт</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Professional OEM</p> <p>LIBREOFFICE</p> <p>(открытоелицензионноесоглашениеNUGeneralPublicLicense)</p> <p>KasperskyEndpointSecurityfor Business от 28.04.2018</p> <p>AdobeReader</p> <p>ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>
2		<p>Компьютерный класс №1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <p>1.Стол письменный для студентов – 6шт</p> <p>2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт</p> <p>3.Стулья – 29шт</p> <p>4.Стол компьютерный – 16шт</p> <p>5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт</p> <p>Оборудование:</p> <p>1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт</p> <p>2.Стол преподавательский – 1шт</p> <p>3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт</p> <p>4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт</p> <p>5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт</p> <p>6.Экран (Starflex, 150x150) – 1 шт</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Лицензия 68175250</p> <p>№ лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.</p> <p>MicrosoftOffice 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018</p> <p>AdobeReader</p> <p>ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении и разделах в	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для СПО	Т. В. Воронченко	ЭБС Юрайт 2017	1,2	5	(ЭБС Юрайт)	(ЭБС Юрайт)
2	Бухгалтерский учет и анализ	И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под ред. И. М. Дмитриевой	ЭБС Юрайт 2017	1,2	5	(ЭБС Юрайт)	(ЭБС Юрайт)

Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы бухгалтерского учета. Учебник и практикум для СПО.	Шадрин Г. В.	Юрайт, 2018.	1,2	5	(ЭБС Юрайт)	

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com/ ;
2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
7	Сайт библиотеки: http://nlib.yxaa.ru/ ;
8	Moodle.yxaa/ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
---	--------------

1	<i>справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;</i>
2	<i>федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/;</i>
3	<i>федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/;</i>

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеувеличитель-монокюляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;

- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
освоенные умения	
предоставлять счет и производить расчет с потребителем,	Оценка выполнения задания на практическом занятии
оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	Оценка выполнения задания на практическом занятии
усвоенные знания	
знать правила расчетов и обслуживания потребителей;	Оценка выполнения задания на практическом занятии
знать правила оформления документов по кассовым операциям;	Оценка выполнения задания на практическом занятии
знать правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	Контрольная работа
знать порядок оформления счетов и расчета с потребителями.	Письменный опрос.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»
одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201 ____ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»
одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201 ____ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»
одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201 ____ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»
одобрена на 2018_/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201 ____ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Учет и отчетность в общественном питании»
одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201 ____ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____