


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

Регистрационный
номер 24-14/24

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –
методической работе

 Халдеева М.Н.

« 26 » 03 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.13 Учет и отчетность в общественном питании

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 104 ч.

Якутск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 25.03.2021 г. протокол №54.

Разработчик(и) РПД Морозова Лилия Николаевна - преподаватель

Цикловая комиссия экономика и права _____ /Морозова Л.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК № 7 от «12» 03 2021 г.

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

« 15 » 03 2021 г.

Методист _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания № 7 от «15» 03 2021 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ _____ /Халдеева М.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 3 от «24» 03 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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 **104 часа**, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **104 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Из них в 7 семестре
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104	104
в том числе:		
Лекции	46	46
практические занятия	58	58
<i>Промежуточная аттестация - в форме дифференцированного зачета в седьмом семестре</i>		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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	8	
	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.	10	
Тема 2. Документы учета.	Содержание учебного материала	8	
	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	10	
Тема 3. Хозяйственные операции в хозяйственном учете.	Содержание учебного материала	10	
	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.	8	
Тема 4.	Содержание учебного материала	4	
Установление цен на продукцию производства.	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Установление цен на продукцию производства.		1
	Практические занятия.	4	
	Составление калькуляционных карточек на блюда.		
	Калькуляция на предприятиях общественного питания.		
Тема 5. Расчет количества сырья по нормативам.	Содержание учебного материала Самостоятельная работа №4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: I Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Оформление калькуляционной карточки. Исчисление продажных цен на продукцию, реализуемую в розницу	4	1
	Практические занятия.	6	
	Составление калькуляционных карточек на кулинарные изделия		
	Содержание учебного материала		
	1 Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Порядок составления плана- меню в различных категориях пред-	6	1
	Практические занятия.	10	
	Составление плана- меню.		
Темв 7. Учет сырья и готовой продукции на	Содержание учебного материала	4	
	1 Источники поступления. Документальное оформление .Учет поступившего сырья, товаров, тары .Методы учета. Отчетность 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		10	
Максимальная учебная нагрузка			104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики. **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- мультимедийное рабочее место преподавателя.

Наглядные пособия:

- комплект учебно-наглядных пособий «Информатика и ИКТ»;
- электронные пособия.

Техническое оснащение кабинета:

- компьютеры по количеству обучающихся
- компьютер преподавателя
- видеопроектор
- принтер лазерный
- мультимедиа экран
- сканер
- web-камера.

№ 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	ПД.10 Проектно - исследовательская деятельность	Кабинет №2.219 социально-экономических дисциплин, учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 24 – 54,6 м²	Оборудование: 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт 4. Ноутбук Acer Extensa EX2540-30R0 (HD – 1шт Учебная мебель: Стол закрытый со скамьей 3х местный - 21, стол - 1, стул – 1. Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.
2		Кабинет № 2.114 библиотека читальный зал с выходом в ин-	Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт. Системный блок Deponeon core2duo e8300,

		тернет. Помещение для самостоятельной работы, для выполнения курсовых работ и курсового проектирования	2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; Тонкий клиент Eltex TC-50 – 4 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
--	--	---	---

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр
1	2	3	4	5	6
1	Бухгалтерский учет в организациях общественного питания	Николенко П. Г	2020.	1-7	7

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/ ;
3	https://sdo.agatu.ru/

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	Информационно-правовая система Гарант
2	Информационно-правовая система Консультант Плюс.

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, <https://sdo.agatu.ru/>

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» <https://sdo.agatu.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:

- видеоувеличитель-монокюль для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.ysaa.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

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle, <https://sdo.agatu.ru/>
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

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.