

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022 г.
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики:

Еркина Инга Юрьевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ИО БТТТ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
	У. 2	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
	У. 3	составлять товарный отчет за день;
	У. 4	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
	У. 5	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
	У. 6	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
	У. 7	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
	У. 8	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
	У. 9	принимать оплату наличными деньгами;
	У. 10	принимать и оформлять безналичные платежи;
	У. 11	составлять отчеты по платежам.
Знать		
	З. 1	виды учета, требования, предъявляемые к учету
	З. 2	задачи бухгалтерского учета
	З. 3	предмет и метод бухгалтерского учета
	З. 4	элементы бухгалтерского учета
	З. 5	принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
	З. 6	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
	З. 7	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
	З.8	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
	З.9	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
	З.10	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета
	З.11	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
	З.12	правила документального оформления движения материальных ценностей

	3.13	источники поступления продуктов и тары
	3.14	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
	3.15	методику осуществления контроля за товарными запасами
	3.16	понятие и виды товарных потерь, методику их списания
	3.17	методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов
	3.18	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
	3.19	порядок оформления и учета доверенностей
	3.20	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей
	3.21	правила торговли
	3.22	виды оплаты по платежам
	3.23	виды и правила осуществления кассовых операций
	3.24	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты
	3.25	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
Формируемые компетенции		
	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 иностранном языке.
	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, кролика.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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, 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, 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 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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, 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.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 42 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов

Всего занятий 32 часов:

Теоретического обучения 10 часов;

Практические занятия 20 часов;

Консультации 2 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации 30 часов;

Экзамен 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	42
Самостоятельна учебная нагрузка	10
Всего занятий	32
Теоретического обучения	10
Практические занятия	20
Консультации	2
Промежуточная аттестация:	
Консультации	30
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена (II)	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	20	22	42
Самостоятельна учебная нагрузка	4	6	10
Всего занятий	16	16	32
Теоретического обучения	4	6	10
Практические занятия	10	10	20
Консультации	-	2	2
Промежуточная аттестация:			
Консультации	-	30	30
Экзамен	-	6	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена (II)			

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	1-2	Содержание учебного материала	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично - поисковый	2	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.9	ОК.03 ОК.05	2	
		Виды учета в организации питания. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.						
Тема 1.2. Нормативные документы предприятий общественного питания	3-4	Содержание учебного материала	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично - поисковый	2	3.7 3.8 У. 5	ОК.03 ОК.05 ОК.10	2	+
		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.						
	5-6	Самостоятельная работа обучающегося №1	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: частично - поисковый	2	3.7 3.8 У. 5	ОК.03 ОК.05 ОК.10		
		Правила и порядок составления технологических карт.						
	7-8	Практическое занятие №1	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	У. 5	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5		
		Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.						
9-10	Практическое занятие №2	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия:	2	У. 5	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8			
	Расчет сырья по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.							

			Практический, проблемный			ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5		
Тема 1.3. Нормы отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса.	11-12	Содержание учебного материала	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично-поисковый	2	3.16	ОК.03 ОК.05	2	+
		Классификация норм отходов и потерь. Правила учета норм отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления.						
	13-14	Практическое занятие №3	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	У. 4	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5		
		Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.						
	15-16	Практическое занятие №4	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	3.15	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5		
		Взаимозаменяемость сырья при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий.						
Тема 1.4. Понятие о цене и ценообразовании на предприятии общественного питания.	17-18	Содержание учебного материала	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично-поисковый	2	3.10 3.20	ОК.03 ОК.05	2	+
		Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.						
	19-20	Практическое занятие №5	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	У. 6	ОК 01. ОК 02.		
		Калькуляция розничных цен на полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.						
	21-22	Практическое занятие №6	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия:	2	У. 6	ОК 01. ОК 02.		
		Калькуляция розничных цен на готовые блюда. Оформление калькуляционных карточек.						

			Практический, проблемный					
23-24	Практическое занятие №7 Калькуляция розничных цен на мучные кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	У. 6	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5			
25-26	Практическое занятие №8 Калькуляция розничных цен на холодные блюда и закуски. Оформление калькуляционных карточек.	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	У. 6	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5			
27-28	Практическое занятие №9 Составление сырьевой ведомости	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	3.11 У. 5	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5			
29-30	Самостоятельная работа обучающегося №2 Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. (Требование в кладовую; Требование - накладная). Правила поступления сырья, тары от поставщиков и от физических лиц (Товарная накладная, Закупочный акт).	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: поисковый	2	3.12 3.13 3.14 У. 1 У. 2 У. 3	ОК.03 ОК.05			
31-32	Практическое занятие №10 Составление плана- меню и его оформление.	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	3.11 У. 5	ОК 01. ОК 02. ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.2 – 5.5			

Тема 1.5. Учет сырья, продуктов и тары	33-34	Содержание учебного материала	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично - поисковый	2	3.18	ОК.03 ОК.05	2	+
		Материальная ответственность, ее документальное оформление. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			3.19 3.15 3.16 3.17 У. 7			
	35-36	Самостоятельная работа обучающегося №3	Тип занятия: Совершенствование умений и навыков. Метод занятия: Практический, проблемный	2	3.14	ОК 01. ОК 02.		
		Составление договора о полной материальной ответственности.						
	37-38	Самостоятельная работа обучающегося №4	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Объяснительный, частично - поисковый	2	3.12	ОК.03 ОК.05		+
		Источники поступления продуктов и тары			3.13 3.14 У. 1 У. 2			
Тема 1.7 Расчеты с потребителями.	39-40	Самостоятельная работа №5	Тип занятия: Усвоение нового материала Метод занятия: Поисковый	2	3.21	ОК 02. ОК.03		+
		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Закон «О защите прав потребителя».			3.22 3.23 3.24 3.25 У. 8 У. 9 У. 10 У. 11			
Консультация	41-42	Консультация		2				
Всего:				42				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации.

Технические средства обучения: калькуляторы, наглядные пособия (натуральные образцы бланков).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.-176с.

Дополнительные источники:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие, 2017.

3. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ

4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Интернет – ресурсы:

1. Министерство экономического развития РФ [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://economy.gov.ru>, свободный.

2. «Консультант плюс» — правовая система [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://www.consultant.ru> , свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов самостоятельной работы.

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям.