

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский аграрный колледж»



**Утверждаю**

Директор ГАПОУ «Алексеевский  
аграрный колледж»

 А.В. Симашева

« 29 » 08 2024г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.05 Основы калькуляции и учета

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета, протокол № 1 от 29.08.2024 г.

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС С по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения   | Знания   |
|------------|--|--|
| ОК 01      | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте           | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить                                |
|            | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части                          | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте      |
|            | определять этапы решения задачи  | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
|            | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы     | структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.             |
|            | составлять план действия   |  |
|            | определять необходимые ресурсы   |  |
|            | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах                    |  |
|            | реализовывать составленный план  |  |
| ОК 02      | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |  |
|            | определять задачи для поиска информации  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности                                    |
|            | определять необходимые источники информации  | приемы структурирования информации   |
|            | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию                          | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации                      |
|            | выделять наиболее значимое в перечне информации  |  |
|            | оценивать практическую значимость результатов поиска                                       |  |

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        | оформлять результаты поиска,  |  |
| ОК 03  | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  | содержание актуальной нормативно-правовой документации   |
|        | применять современную научную профессиональную терминологию   | современная научная и профессиональная терминология  |
|        | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  | возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
| ОК 04  | организовывать работу коллектива и команды  | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности   |
|        | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   | основы проектной деятельности  |
| ПК 1.1 | <p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> | <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p> |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                     | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                  | 36               |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)       | 34               |
| в том числе:   |                  |
| практические занятия                                   | 14               |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)            | 2                |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |                  |

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объём часов | в том числе в форме практической подготовки | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует Элемент программы |
|---|--|-------------|---|--|
| Раздел 1. Теоретические основы учета  |  | 2           |   | ОК 1-4<br>ПК 1.1   |
| Тема 1.1 Система нормативного регулирования учета в РФ                                      | Содержание   | 2           |   |  |
|   | 1 Федеральный закон № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета в организациях. Нормативные документы правил торговли в РФ  | 2           |   |  |
| Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета   |  | 6           | 2   |  |
| Тема 2.1<br>Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания | Содержание   | 6           | 2   |  |
|   | 1 Счета учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Обобщение данных текущего учета. Вилы оборотных ведомостей и их назначение. Сальдовые ведомости аналитического учета. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании | 2           |   | ОК 1-4<br>ПК 1.1   |
|   | Практическое занятие № 1   |             |   |  |
|   | 1 Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей». Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий)   | 2           | 2   |  |
|   | Самостоятельная работа   |             |   |  |
| 1 Структура плана счетов бухгалтерского учета. оборотных ведомостей и их назначение.        | 2  |             |   |  |
| Раздел 3. Калькуляция себестоимости   |  | 12          | 6   |  |
| Тема 3.1<br>«План-меню, порядок составления»  | Содержание   | 4           | 2   |  |
|   | 1 Порядок составления плана-меню. Порядок оформления меню. Виды меню. Товарооборот, сущность и значение.   | 2           |   | ОК 1-4<br>ПК 1.1   |
|   | Практическое занятие № 2   |             |   |  |
| 2 Составление плана-меню. Расчет сырья на необходимое количество порций.                    | 2  | 2           |   |  |
| Тема 3.2.<br>«Составление калькуляции»  | Содержание   | 8           | 4   |  |
|   | 1 Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Определение продажной цены блюда.   | 2           |   | ОК 1-4<br>ПК 1.1   |
|   | 2 Цена и ценовая политика организаций общественного питания  | 2           |   |  |
| Практическое занятие №3   |  |             |   |  |

|  |                           |  |    |    |                       |
|--|---------------------------|--|----|----|-----------------------|
|  | 3                         | Составление калькуляционных карточек.  | 2  | 2  |                       |
|  | Практическое занятие №4   |  |    |    |                       |
|  | 4                         | Расчет сырья на необходимое количество порций  | 2  | 2  |                       |
| Раздел 4. Бухгалтерский учет в организации                                 |                           |  | 8  |    |                       |
| Тема 4.1.<br>Учет поступления<br>и выбытия сырья и<br>готовой<br>продукции | Содержание                |  | 8  |    |                       |
|  | 1                         | Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции. Учет поступления сырья на производстве  | 2  |    | ОК 1-4<br>ПК 1.1      |
|  | 2                         | Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции  | 2  |    |                       |
|  | 3                         | Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети  | 2  |    |                       |
| Тема 4.3<br>Учет денежных<br>средств и<br>расчетных операций               | Содержание                |  | 2  |    |                       |
|  | 1                         | Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Синтетический и аналитический учет операций по кассе. Инвентаризация кассы. Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета. Договор с банком на расчетно-кассовое обслуживание. Документальное оформление безналичных перечислений. Учет денежных средств по расчетным счетам. | 2  |    |                       |
| Раздел 5. Документооборот  |                           |  | 8  | 6  |                       |
| Тема 5.1<br>Документооборот от<br>предприятий<br>общественного<br>питания  | Содержание                |  | 4  | 6  |                       |
|  | 1                         | Документы учета, их роль в осуществлении контроля. Классификация, реквизиты, требования к оформлению. Документооборот. Ответственность материально-ответственных лиц.  | 2  |    | ОК 1-4,9-11<br>ПК 1.1 |
|  | Практическое занятие № 5  |  |    |    |                       |
|  | 5                         | Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Оформление распорядительной и отчетной документации по итогам проведенной инвентаризации   | 2  | 2  |                       |
|  | Практическое занятие № 6  |  |    |    |                       |
|  | 6                         | Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей   | 2  | 2  |                       |
|  | Практическое занятие № 7. |  |    |    |                       |
|  | 7                         | Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве. Решение ситуационных задач  | 2  | 2  |                       |
|  | Дифференцированный зачет  |  |    |    |                       |
|  | Всего                     |  | 34 | 14 |                       |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 325 с. — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст: непосредственный.
2. Костюкова, Е.И, Ельчанинова, О.В. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Е.И, Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2023. — 173 с. ISBN 978-5-406-11190 – 1. Текст: непосредственный.
3. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КНОРУС, 2022. — 238 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09828-8. — Текст: непосредственный.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли : учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2014-139с. – ISBN 978-5-4468-0726-0. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г.: дата введения 2016-01- 01. Москва: Стандартинформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.
3. 30389-2013 Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г.: дата введения 2016-01- 01. Москва:Стандартинформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.
4. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) 6 декабря 2011 года N 402-ФЗ издание официальное: принят Государственной Думой 22.11.2011г.