

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК
А.А. Асылова / А.А. Асылова /
Протокол № 01
от « 29 » 09 2022г

Утверждено
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»
А.Ф. Шарипова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 19 » 08 _____ 2022г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Цель дисциплины: обучение ведению учета, оформлению документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составлению плана-меню, расчету цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлению калькуляционных карточек.

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код компетенции	Должен уметь	Должен знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные	Применять средства информационных технологий	Современные средства и устройства информатизации.

технологии в профессиональной деятельности	для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
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.	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.	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; 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; 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.
--	--	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) – 38 часов

во взаимодействии с преподавателем – 38 часов,

в том числе, теоретического обучения – 12 часов

лабораторные и практические занятия – 18 часов

самостоятельная работа – 8 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	38
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторно-практические занятия	18
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Требования, предъявляемые к учету. Виды учета, задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	2
	Самостоятельная работа. Понятие документооборота. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	2
	Самостоятельная работа. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2	2
	Содержание учебного материала		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании.	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.	2	2
	Практическое занятие №1. Составление плана-меню.	2	3
	Практическое занятие №2. Расчет сырья, полуфабрикатов по сборнику рецептов блюд.	2	3
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	2
	Практическое занятие №3. Составление калькуляции на горячие и холодные блюда и напитки.	2	3
	Практическое занятие №4. Составление калькуляции на мучные и кондитерские изделия.	2	3
Тема 3. Материальная ответственность, ее документальное оформление.	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных	2	2

	ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации и ее документальное оформление.		
	Содержание учебного материала		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятия. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери.	2	2
	Практическое занятие №5. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2	3
	Содержание учебного материала		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	Самостоятельная работа. Организация учета на производстве. Отчетность о реализации и отпуске изделий из кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	2	2
	Практическое занятие №6. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	3
	Практическое занятие №7. Документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции.	2	3
	Содержание учебного материала		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	2	2
	Самостоятельная работа. Изучить правила оказания услуг общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №8. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	2	3
	Практическое занятие №9. Порядок ведения кассовой книги. Отчетность кассира.	2	3
	Зачет		
	Всего (часов)	38	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов.

Оборудование учебных кабинетов:

рабочие места по количеству обучающихся;

комплекты учебно-методической документации и учебно-наглядных пособий;

бланки документов для предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2020 — 160 с.

Дополнительная литература

1. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет: учебник и практикум для СПО .- 5-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 325 с.
2. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2014-139с.

Нормативные документы

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части I, II, III. – Москва:ИНФРА-М. 2003. – 512 с.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части I и II. –Москва:ИНФРА-М, 2003. – 561 с.
5. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ
6. Положения по бухгалтерскому учету:
7. ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
8. ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
9. ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
10. ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
11. ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
12. ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
13. ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».

Электронные ресурсы

1. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
2. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>
3. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
4. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.
5. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.minfin.ru/ru/>.
6. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pravcons.ru/>.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Промежуточная аттестация в форме зачета	
<p>Умения: 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>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических работ, оценки качества выполнения письменных ситуационных заданий.</p>
<p>Знания: виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухучета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухучета; принципы и формы организации бухучета 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, порядок составления. Правила документального оформления движения материальных ценностей; 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; 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>	<p>Текущий контроль в виде тестирования, устного/письменного опроса, защиты практических работ</p>