Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Основы калькуляции и учета

для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

2025

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе «Комплекта учебной документации для профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Составитель: преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова З.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учета является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональную подготовку.

1.3. Цели и задачи обучения:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- Цели, задачи, сущность бухгалтерского учѐта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учѐта, документы и документацию, еѐ оформление и использование в учѐте;
- Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий;
- Порядок расчѐта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;
- Порядок получения продуктов из кладовой;
- Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- Виды нормативно-технологической документации

В результате освоения дисциплины обучающихся должен уметь:

- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчѐт;
- Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учѐтные и продажные цены на гото-вые изделия, передаваемые в реализацию;
- Оформлять документы по результатам инвентаризации;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 61 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 часа, лекции 17 часов, практических занятий 24 часа, самостоятельная работа 20 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Количество часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***61***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***41***
в том числе:	
лекции	17
практические занятия	*24*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***20***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазылова А.А.
Страница 74 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:25
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ *Основы калькуляции и учета*

Наименование тем учебной дисциплины.	Содержание учебного материала.	Формируемые компетенции	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Бухгалтерский учет.	**Содержание:**			
	Общая характеристика бухгалтерского учѐта и его задачи. Виды учѐта	ОК1-ОК6	2	2
	Оперативный, статистический и бухгалтерский учѐт	ОК1-ОК6	2	2
***Тема 2.* Механизация хозяйственных операций**	**Содержание:**			
	1.Устройство калькуляторов, правила выполнения операций на них	ОК1-ОК6	2	2
	Практическое занятие 1 Выполнение операций на микрокалькуляторах	ОК1-ОК6	4	2
	Самостоятельная работа Изучить Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ		**5**	
***Тема 3.*Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.**	**Содержание:**			
	Назначение и задачи хозяйственного учѐта на предприятиях общественного питания; документацию, применяемую на предприятиях общественного питания, требования к ней, к хранению.	ОК1-ОК6	4	2
	Практическое занятие 2 Оформление необходимой документации, применяемой на предприятиях общественного питания	ОК1-ОК6	4	2
***Тема 4* Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания**	**Содержание:**			
	Понятие о ценах и ценообразовании, виды цен; основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания; порядок оформления продажных цен.	ОК1-ОК6	2	2
	Практическое занятие 3 Оформление продажных цен методом калькуляции, составление калькуляционной карточки.	ОК1-ОК6	5	2

	Самостоятельная работа Написать реферат на тему: «Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета»		**5**	
***Тема 5* Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.**	**Содержание:**			
	Материальная ответственность, видах материальной ответственности;	ОК1-ОК6	2	2
	Практическое занятие 4 Порядок и документальное оформление учѐта и отпуска сырья на производство	ОК1-ОК6	5	2
	Самостоятельная работа Изучить документальное оформление поступления сырья на производство		**5**	
***Тема 6* Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров на предприятиях общественного питания**	**Содержание:**			
	Планирование работа производства. План – меню, оформление отпуск готовой продукции с производства;	ОК1-ОК6	3	2
	Практическое занятие 5 План – меню, оформление отпуск готовой продукции с производства	ОК1-ОК6	6	2
	Самостоятельная работа Составить план-меню в производстве		**5**	
Дифференцированный зачет		ОК1-ОК6		2
Всего			***61***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета». Оборудование учебного кабинета:
Рабочее место преподавателя;
Посадочные места по количеству обучающихся;
Макеты;
Образцы материалов;
Плакаты;
Комплект учебно-методической документации;
Технические средства обучения:
Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

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

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

(электронные издания):

1.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

4. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Интернет-ресурсы

1. Консультант плюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru(дата обращения 15.08.2018г)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины «Калькуляция и учет» требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин, не требует наличия мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

1. Кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям
2. Кабинет имеет комплект специализированной мебели для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения средств обучения;
- организации использования аппаратуры.

3. В кабинете имеется персональный компьютер, проектор, колонки
4. Программное обеспечение для персонального компьютера:

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
- Программа для работы с видеопроектором

1. Программа выхода в сеть Интернет
2. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Основы калькуляции и учет»:

- Учебные пособия
- Тестовые задания для проведения входного, промежуточного

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения **(освоенные компетенции)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоение общих компетенций:	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	*устный опрос*
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	*устный опрос* *тестирование*
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	*устный опрос* *тестирование*
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	*Экспертная оценка выполнения практических работ*
ОК 06. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*Экспертная оценка выполнения практических работ* *тестирование*

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: - Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; - Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчѐт; - Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учѐтные и продажные цены на гото-вые изделия, передаваемые в реализацию; - Оформлять документы по результатам инвентаризации;	Устный опрос Тестирование Дифференцированный зачет
Знать: - Цели, задачи, сущность бухгалтерского учѐта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учѐта, документы и документацию, еѐ оформление и использование в учѐте;	

Документ создан в электронной форме. № 2 от 17.11.2025. Исполнитель: Фазлетдинова А.А.
Страница 79 из 81. Страница создана: 17.11.2025 09:25

- Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий; - Порядок расчѐта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях; - Порядок получения продуктов из кладовой; - Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - Виды нормативно-технологической документации	