Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол
от 30.08.2022 г. № 46

УТВЕРЖДАЮ
Директор
О. А. Митько
Приказ от 30.08.2022 г. № 145/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
Период обучения 2022-2024

2022 г.
УМК ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798 «Об утверждении Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»); с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказам Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2015 № 610Н и квалификационных требований международного соревнования Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

Разработчик: преподаватель Субботина Ирина Николаевна, ВВК

Рассмотрена на заседании методического совета
протокол № 46 от 30.08.2022 г.
Председатель методического совета_____И.С. Шаманаева

Согласовано:
Зам. директора по УР _____И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Код ЛР	Умения	Знания
ОК.1, -ОК.5, ОК.9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.5- ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.	**ЛР 2,12, 13,15**	отличать друг от друга психограмму и профессиограмму; видеть причины профессионального стресса; понимать какие факторы влияют на успешность профессиональной адаптации и дезадаптации; представлять, что приводит к профессиональным деформациям личности и каковы перспективы дальнейших исследований психологии профессиональной деятельности; освоить навык разрешения конфликтных ситуаций.	место профессиональной деятельности в жизни человека; выдающиеся личности, внесшие вклад в изучение профессиональной деятельности в психологической науке; проблема профессионально важных качеств (ПВК) субъекта труда и дается их классификация; сущность и содержание психологической готовности к профессиональной деятельности; основные подходы к определению стилей руководства и их психологических характеристиках; психологическая адаптация; формирование трудовой успешности; факторы, влияющие на социально-психологический климат в организации; особенности управления конфликтами.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	32
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	31
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	21
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	-
Самостоятельная работа [1]	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета[2]	**2**

[1] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[2]Проводится в форме дифференцированного зачета, зачета и экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.		**4**	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	**Содержание.** Виды учетов, применяемых на предприятиях общественного питания. Их особенности. Требования к учетам. Развитие форм учетов.	**1**	ОК.1-ОК.6 ОК.9- ОК.11 ЛР 2,12, 13,15
	Урок 1. Общая характеристика бухгалтерского учета на ПОП.	1	
		-	
Тема 1.2. Торговые вычисления.	**Содержание** Торговые вычисления: виды торговых таблиц и документов, имеющих в основе таблицы. Торговые задачи: процентные вычисления. Средние величины. Пропорциональное деление. Применение этих задач в практической деятельности.	**3**	ОК.1-ОК.6 ОК.9- ОК.11 ЛР 2,12, 13,15
	Урок 2. Торговые вычисления.	1	
	Урок 3. **Практическое занятие №1.** Решение торговых задач.	2	
Раздел 2. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.		**18**	
Тема 2.1. Нормативная документация на	Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Правила составления технологической документации на блюда. Составление технологической документации на полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия.	**8**	ОК.1-ОК.6 ОК.9- ОК.11

блюда и кулинарные изделия.	**Содержание**	**2**	ЛР 2,12, 13,15
	Урок 4.Технологическая документация на блюда и кулинарные изделия.	2	
	Практические занятия Урок 5. Составление технологической документации на салаты, напитки. Урок 6. Составление технологической документации на полуфабрикаты, вторые блюда, кондитерские блюда. Урок 7. Составление технологической документации на кондитерские и фирменные блюда.	**6** *2* *2* 2	
Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция в общественном питании.	Ценообразование в общественном питании. Наценки. Правила калькулирования блюд, напитков и кулинарных изделий. Калькуляционные карты, их составление.	**10**	ОК.1-ОК.6 ОК.9- ОК.11 ЛР 2,12, 13,15
	Содержание.	**4**	
	Урок 8. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	2	
	Урок 9. Правила составления калькуляции на блюда и кулинарные изделия.	2	
	Практические занятия Урок 10. Составление калькуляционных карт на салаты, супы, напитки. Урок 11. Составление калькуляционных карт на полуфабрикаты, вторые блюда, гарниры. Урок 12. Составление калькуляционных карт на блюда кондитерские изделия.	***6*** *2* *2* *2*	
Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.		**9**	
Тема 3.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного	Правила организации учета сырья в кладовой и готовой продукции на производстве. Инвентаризация, виды, назначение, правила проведения и результаты. Потери на предприятиях общественного питания, правила списании потерь.	**9**	ОК.1-ОК.6 ОК.9- ОК.11 ЛР 2,12,
	Содержание.	**2**	

питания . Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Инвентаризация.	Урок 13. Организация учета на предприятиях общественного питания.	2	13,15
	Практические занятия Урок 14. Составление документации по учету продуктов в кладовой и отпуску готовых изделий. Урок 15. Составление документации по отпуску готовых изделий с производства. Урок 16. Проведение списания порчи, боя, лома. Урок 17. Дифференциальный зачет. Практическое занятие «Защита проектных заданий»	**7** 2 2 2 1	
	Самостоятельная работа. Самостоятельная работа №1. Разработка проектного задания бригадами: Составить комплект документации для предприятия общественного питания на бизнес-ланч.	1	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- микрокалькуляторы;
- сборники рецептур и кондитерских изделий
- сборники рецептур кондитерских изделий
- бланки документов
- методическое пособие по предмету
- приложения для домашнего задания
- раздаточные наглядные пособия
- задания для практических занятий.

Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.1.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

1.1.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.

3. Налоговый кодекс Российской Федерации.

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

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

6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[3]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: - 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -защиты проектной работы

[3] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

-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;		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -защиты проектной работы -

инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		