

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н. Михайлян
28 июня 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Бороденко Елена Викторовна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПШКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none">-вести учет, 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 рецептов 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.-Организовывать и	<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

	<p>проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.</p> <p>-Организовывать и проводить приготовление диетических супов.</p> <p>-Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.</p> <p>-Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.</p> <p>-Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью</p>	<p>составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; - 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.
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	<p>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).</p>	<p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной нагрузки	84
Всего объем образовательной нагрузки	82
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Всего занятий	72
в том числе:	
уроков	48
лабораторные занятия и практические занятия	24
практические занятия	12
в форме практической подготовки	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Характеристика бухгалтерского учета. Вычислительная техника	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета,		
	2. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	3. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.		
	4. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.		
	5. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.		
	6. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	7. История вычислительной техники. Микрокалькуляторы и их использование		
	8. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «История вычислительной техники» Презентация: Рассмотрение и понимание ФЗ «О Бухгалтерском учете».	8		
Тема 2. Организация учета в общественном питании	Содержание учебного материала	11	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования , предъявляемые к содержанию и оформлению документов.		
	2. Виды материальной ответственности.		
	3. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально ответственных лиц.		
4. Бригадная и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность			

	5. Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе.		
	6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера		
	7. Источники поступления продуктов и тары.		
	8. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги		
	9. Учет тары.		
	10. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц.		
	11. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление		
	Практические занятия	4	
	1. Оформление договора о полной индивидуальной материальной ответственности.		
	2. Оформление договора о полной коллективной материальной ответственности		
	3. Оформление документов на отпуск продуктов из кладовой (Требование в кладовую.)		
	4. Оформление документов на отпуск продуктов из кладовой (Накладная на отпуск товара)		
	в форме практической подготовки	4	
	1. Оформление документов по учету сырья, товаров и тары в кладовой п. О. П., составление товарного отчет за день.		
	2. Оформление документов по поступлению сырья на производство. (Накладная на отпуск товара. Требование-накладная.)		
	3. Оформление документов по учету сырья, готовой и реализованной продукции на производстве. (Дневной заборный лист)		
	4. Оформление распорядительной и отчетной документации по инвентаризации		
Тема 3. Сборники рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	11	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05,
	1. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиции сырья .		
	2. Нормы взаимозаменяемости продуктов		
	3. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы.		

	<p>4. Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей</p> <p>5. Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса, птицы</p> <p>6. Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы</p> <p>7. Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы</p> <p>8. Расчет необходимого количества продуктов.</p> <p>9. Калькуляция розничных цен. Оценка сырья при калькуляции цен.</p> <p>10. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.</p> <p>11. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.</p>		ОК 09, 10
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов,</p> <p>2. Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий</p> <p>3. Расчеты при механической кулинарной обработке</p> <p> а. сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика</p> <p>4. Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной.</p> <p>5. Расчет размера потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.</p> <p>6. Расчет взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд</p>	6	
	<p><i>в форме практической подготовки</i></p> <p>1. Расчет количества порций блюд и кулинарных изделий из имеющегося сырья</p> <p>2. Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из рыб с костным скелетом.</p> <p>3. Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом.</p> <p>4. Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из рыбной котлетной массы.</p> <p>5. Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из морепродуктов</p> <p>6. Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий.</p>	6	

Тема 4. Ценообразование в общественном питании. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании		
	2. Виды меню. План-меню, его назначение порядок составления. Основные разделы, принцип построения		
	3. Составление калькуляции		
	4. Расчет количества сырья по нормативам		
	5. Оформление калькуляционных карточек по сборнику рецептур.		
	6. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.		
	7. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.		
	8. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли		
	Практические занятия	2	
1. Составление плана меню и оформление калькуляционных карточек 2. Калькулирование цен на кулинарную продукцию собственного производства.			
<i>в форме практической подготовки</i>	2		
1. Калькулирование цен на кондитерские изделия собственного производства. 2. Расчет требуемого количества сырья, продуктов, для приготовления продукции собственного производства.			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Презентация: «Разработка плана меню для различных типов и классов предприятия».	4	
Тема 5. Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Организация учета на производстве.		
	2. Состав товарооборота общественного питания.		
	3. Документальное оформление поступления сырья на производство.		
	4. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.		
	5. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.		
	6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.		
	7. Порядок списания соли и специй.		

	8. Инвентаризация сырья, п/ф и готовой продукции на производстве., сроки и порядок проведения.		
Дифференцированный зачет		2	
Всего		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащение кабинета «Социально экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

Стол преподавателя – 1 шт.,

стул преподавателя-1 шт.,

Стол для обучающихся —13шт.,

стулья для обучающихся – 25 шт.,

Шкаф книжный — 1 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Плакаты

Технические средства обучения:

Телевизор Philips – 1шт., Ноутбук -1шт.,

Программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

П.Г. Николенко, А.М. Терехов. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания.

Учебник практикум для СПО, Москва. Юрайт. 2023г

Дополнительные источники:

Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М. Петров, 3-е изд. - Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с.

Петров, А. М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие / А.М. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 348 с.

Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.

Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.

Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с

Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с

Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.:

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. — 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>-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>- 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность расчетов</i> <i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная</p>

<p>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>аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	--	---