

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА***

***2019 г.***



ОДОБРЕНО  
Протоколом  
Методического  
Совета  
«\_29\_» августа 2019 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО  
Протоколом  
Педагогического  
Совета  
«\_30\_» августа 2019 г. № 1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) (приказ Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016 г.) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Разработчик: Кашицына В.В., преподаватель СОГБПОУ ВПТ

Рассмотрено на заседании ПЦК проф. дисциплин профессий ППКРС 15.01.05, 19.01.17, 43.01.09, 29.01.07, 29.01.08, 08.01.25

Протокол № 1 от «\_28\_» августа 2019 г.

Председатель ПЦК  Н.В. Крылова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

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

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"><li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>- задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><li>- источники поступления продуктов и тары;</li><li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li></ul>

	<p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	--	---

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 33 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа  
 промежуточная аттестация 1 час

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	33
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия и лабораторные работы	12
самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие положения</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие учета, его виды, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета	2	<b>ОК1-5, 9, 10</b> <b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.5</b> <b>ПК 3.2-3.5</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК5.2-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 1.2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Основные направления совершенствование учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	<b>ОК 1-5, 9, 10</b> <b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.5</b> <b>ПК 3.2-3.5</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 2. Организация бухгалтерского учета	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 1.3 Автоматизация расчетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Арифметические операции. Виды процентных вычислений.	2	<b>ОК1-5, 9, 10</b> <b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.5</b> <b>ПК 3.2-3.5</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 3. Расчеты на микрокалькуляторах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>-</b>	

<b>Раздел 2. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие о цене. Виды цен. Калькуляция розничных цен. План – меню. Сборник рецептур	2	<b>ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b> -	<b>2</b>	
	Практическое занятие 4. Составление плана-меню оформление калькуляционных карточек	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 2.2 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
		-	
<b>Тема 2.3 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых.	2	
	Практическое занятие 6. Учет продуктов на производстве	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
	-		
<b>Тема 2.4 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Учет кассовых операций. Учет денежных средств на расчетном счете. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами	2	<b>ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 2.5 Учет труда и его оплаты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Удержания ивы четы из заработной платы. Расчет оплаты за дни отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Документальное оформление выплаты заработной платы	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 2.6 Учет доходов, издержек, финансовых результатов и основных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Формирование валового дохода. Учет прочих доходов. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения. Понятие и задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Инвентаризация ОС	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий. Инвентаризация	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>33</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин, социальной психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия;
- методические руководства;
- доска;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья ученические;
- шкаф для хранения инвентаря; раздаточного дидактического материала;
- технические средства обучения

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, необходимыми для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные и электронные издания**

###### **Основные источники**

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: <https://book.ru/book/930708>

###### **Дополнительные источники**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для НПО/ П.И.Потапова.-М.: Академия, 2014

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учеб.-практич. пособие/Т.И.Шестакова. - Р-н-Д.: Феникс, 2007

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. [www.rusneb.ru](http://www.rusneb.ru) (НЭБ – Национальная электронная библиотека)
2. <http://economy.gov.ru>
3. <http://www.consultant.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/ устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов аудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на уроке</li> </ul>