

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
Федореева Н.Н.
«26» июня 2020 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
Сычёва Н.И.
«26» июня 2020 г.

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 05. Основы калькуляции и учёта

Составитель: Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

Программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Программа дисциплины «Основы калькуляции и учёта» является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер».

Дисциплина «Основы калькуляции и учёта» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию «Повар, кондитер».

В результате освоения дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающийся должен знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий», «Сборника рецептур мучных кондитерских изделий»,
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения.

Объём образовательной программы учебной дисциплины 44 часа, в том числе: практических занятий 30 часов.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине - дифференцированный зачет.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 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.	<p>У 1. Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</p> <p>У2. Составлять технологическую карту; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;</p> <p>У 3. Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</p> <p>У 4. Оформлять документы по результатам инвентаризации; планировать меню;</p> <p>У 5. Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p>	<p>З1. Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З 2. Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе порядок получения продуктов из кладовой;</p> <p>З 3. Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</p> <p>З 4. Порядок проведения инвентаризации;</p> <p>З 5. Порядок учёта предметов материального оснащения виды нормативно-технологической документации нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания правила и технологии расчетов с потребителями.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	44
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированно-го зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания			
Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		2
	1	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	1
	2	Материальная ответственность: понятие, виды.	1
	Практическое занятие: Составление договора о материальной ответственности.		2
Тема 1.2 Документы учета	Содержание учебного материала		2
	1	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов.	1
	2	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах.	1
	Практические занятия 1. Оформление первичных документов.		2
Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1. Торговые вычисления	Содержание учебного материала		5
	1	Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления.	2
	2	Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены.	1
	3	Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса.	2
	Практические занятия 1. Арифметические действия с различными измерителями Расчет необходимого количества продуктов 2. Процентные вычисления Товарные вычисления.		2
		2	

	Самостоятельная работа: Выполнение расчетных задач по пройденной теме.	1	
Тема 2.2 Сборники рецептур	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 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.
	1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
	2 Нормы вложения массой брутто и нетто.	1	
	3 Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	2	
	4 Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника.	2	
Тема 2.3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 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.
	1 Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании	1	
	2 Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке	1	
	3 План-меню, меню, продажные цены	1	
	4 Наряд-заказ, порядок составления	1	
	Практические занятия: 1. Составление калькуляции блюд 2. Составление калькуляции кондитерских изделий	4 4	
Тема 2.4. Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 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.
	1 Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	1	
	2 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери	1	
	3 Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление	1	
	4 Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи	1	
	Практические занятия 1. Документальное оформление результатов инвентаризации 2. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	2 2	
	Дифференцированный учет:	1	ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 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.
		Всего:	44 в т.ч 24ТО+20 ПР

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономика», оснащённый оборудованием: учебная доска, парты и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя, стенды; техническими средствами обучения: микрокалькуляторы, компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.
2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2012г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.
4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2012г.
5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.
6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат.2012г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;	Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией	Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
составлять технологическую карту;	- самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания	
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;	- выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу	
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	- осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию	
оформлять документы по результатам инвентаризации;	- выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу	
планировать меню;	- выполнение действий по планированию меню	
проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	- проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
Знания		Практическая работа; контрольная работа; самостоятельная (домашняя работа): реферативная работа
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, её оформление и использование в учёте	
структуру и назначение	перечисление и приведение	

Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	
порядок получения продуктов из кладовой;	указание порядка получения продуктов из кладовой;	
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;	
порядок проведения инвентаризации;	указание порядка проведения инвентаризации	
порядок учёта предметов материального оснащения	указание порядка учёта предметов материального оснащения	
виды нормативно-технологической документации	перечисление видов нормативно-технологической документации	
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания	
правила и технологии расчетов с потребителями	изложение правил и демонстрация владение технологией расчетов с потребителями	