

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК А.А.Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

О.В.Князева О.В.Князева

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

*общеобразовательного цикла*  
*программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих*  
*по профессии (ям)*  
*43.01.09 Повар, кондитер*

Пермь, 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05. Основы калькуляции и учёта является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 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 1 - 7, 9, 10, 11	- 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	- 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

	<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>- участвовать в проведении инвентаризации кладовой и на производстве;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>- принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчеты по платежам.</p>	<p>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>- 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</p>
--	--	---

		при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
Самостоятельная работа	14
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п.п.	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6
<b>Тема 1.</b> Общая характеристика бухгалтерского учета.	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	3	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 1 - 5, 9, 10
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1		
	3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1		
<b>Тема 2.</b>	4	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика	2	3	ПК 1.2 - 1.5

Ценообразование в общественном питании.		организаций питания.		ПК 2.2 - 2.5 ПК 3.2 - 3.5 ПК 4.2 - 4.5 ПК 5.2 - 5.5 ОК 1 - 5, 9, 10
	5	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	
	6	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	1	
	7	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	1	
	8	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	2	
	9	<b>Практическая работа № 1.</b> Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья.	2	
	10	<b>Практическая работа № 2.</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
11	<b>Практическая работа № 3.</b>	4		

		Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность. Инвентаризация.	12	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	1	1	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 1 - 5, 9, 10
	13	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1		
<b>Тема 4.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания.	14	Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	3	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 1 - 5, 9, 10
	15	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1		

	16	<b>Практическая работа № 4.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2		
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	17	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1	3	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 1 - 5, 9, 10
	18	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1		
	19	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2		
	20	<b>Практическая работа № 5.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>14</b>		
<b>Консультации</b>			<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>		
<b>Всего</b>			<b>52</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Технологии кулинарного производства.**

Оснащение:

1. Стол преподавателя - 1 шт.
2. Компьютерный стол - 1 шт.
3. Стул преподавателя - 1 шт.
4. Столы ученические - 15 шт.
5. Стулья ученические - 30 шт.
6. Стенды тематические - 5 шт.
7. Доска магнитная классная - 1 шт.

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

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

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «ПХТТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Костюкова Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Костюкова Е.И., Ельчанинова О.В. — Москва: КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-08334-5. — URL: <https://book.ru/book/939868> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Орешкина Н.А. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Орешкина Н.А. — Москва: КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06221-0. — URL: <https://book.ru/book/939825> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер""): учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3. — URL: <https://book.ru/book/937038> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

#### 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</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Полнота</p> <p>ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p style="text-align: center;">Не менее 75% правильных ответов.</p> <p style="text-align: center;">Актуальность</p> <p>темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p style="text-align: center;">Текущий</p> <p>контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по ОП 05. в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>движения материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 операций;</li> <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</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по</p>

<p>полуфабрикатов на производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>формулировок,</p> <p>точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность расчетов.</li> <li>- Соответствие требованиям НДС и т.д.</li> </ul>	<p>практическим/ лабораторным занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций.</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</li> </ul>
---	--	---

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05. Основы калькуляции и учета может быть использована в ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.