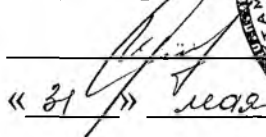


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КОМТ

  
« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

 Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.


**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»  
Разработчики:

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР  
Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.  
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»  
© Юшкова Ю.А - преподаватель ГБПОУ КМТТ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	..... 4-6
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....7-10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	..... .11-12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....13-15

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения программы**

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

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП. 5 Основы калькуляции и учета относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 инвентаризации в кладовой и на производстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- предмет и метод бухгалтерского учета;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие
- калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности,
- документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

В результате изучения дисциплины ОП.5 Основы калькуляции и учета обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
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, кролик
<b>ВД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
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
<b>ВД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
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
<b>ВД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
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
<b>ВД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>28</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11	
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	1		
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1, 2	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				<b>1</b>
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11	
	1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1,2	1		
	2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий , принцип построения, основные разделы	1,2	1		
	3.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	2,3	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>11</b>
	<b>Практическое занятие № 1. Работа со Сборником рецептур, составление технологических карт. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства и определение процентной доли потерь при различных видах обработки</b>		2		



	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов		2	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы, из мяса, мясопродуктов		2	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд		2	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий		1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. Оформление калькуляционных карточек.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа №2</b> .Составить многоуровневую таблицу по тем «Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства»			
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	1. 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	2,3	1	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2,3	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Создать и подготовить к защите презентацию по теме: «Материальная ответственность: понятие, документальное оформление»			
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2,3	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного		2	

	отчет за день.			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Самостоятельная работа № 4 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.			
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	Содержание учебного материала		1	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1,2	1	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.			
	Тематика практических занятий		5	
	Практическое занятие № 8 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		5	
<b>Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	Содержание учебного материала		1	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Учет кассовых операций и порядок их ведения.	1,2	1	
	Тематика практических занятий			
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Самостоятельная работа № 5 Правила торговли Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		1	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Социально-экономических дисциплин»;

стол письменный -21

стул-42

стол преподавателя -1

стул преподавателя -1

моноблок -1

доска интерактивная-1

проектор-1

шкаф для документов -2.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет [Текст]: учебник / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 19-е изд., стер. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. - 510 с.

2. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли [Текст]: учебник для ссузов / Н.В.Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2016-139с

3. Лебедева, Е.М Бухгалтерский учет: практикум [Текст]: учебное пособие для ссузов / Е.М. Лебедева. – М: Издательский центр: Академия, 2016. – 160с.

##### **Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Галяпина, Л.В. Новый справочник бухгалтера [Текст] / Л.В. Галяпина. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 317 с. - (Справочник).

2. Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет: [Текст] практикум: профессиональный модуль / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова: - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 399 с.

##### **Основные источники(электронные издания):**

1. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru> - (дата обращения 30.01.2017).

2. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>. - (дата обращения 30.01.2017).

##### **Дополнительные источники(электронные издания):**

1. Официальный сайт Министерства финансов[Электронный ресурс]–  
Режим доступа: <http://www.minfin.ru/ru/>. - (дата обращения 30.01.2017).
2. Сайт Интернет портал для бухгалтера[Электронный ресурс]–  
Режим доступа:<http://www.pravcons.ru/>.- (дата обращения 30.01.2017).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие</li> <li>- калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию</li> </ul>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного тестирования;</li> <li>- устных ответов;</li> <li>- кластера;</li> <li>- таблиц;</li> <li>- самостоятельной работы;</li> <li>- контрольной работы;</li> <li>- защиты реферата;</li> <li>- презентаций;</li> <li>- конспектов;</li> <li>- по итогам промежуточной аттестации</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- ассортимент меню и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление</li> </ul>	

цены на готовую продукцию на день принятия платежей	конспектов, решение практических задач	
<b>Умеет:</b>		
<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ.</li> </ul> <p>Владеет программным материалом</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ №1-9;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по итогам промежуточной аттестации</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <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 рецептур 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию</li> </ul>	

инвентаризации кладовой и производстве	В на		
--	---------	--	--