



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессии естественно-научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии социально-
экономических дисциплин

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 10, дата «21» 05 2011 г.
Председатель комиссии Т.А. Мухоморова

Протокол № 8 от «28» сентября 2021 г.
Председатель И.А. Мухоморова

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____/____/

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____/____/

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____/____/

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____/____/

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____/____/

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____/____/

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик: Галкина Н.В. - преподаватель спец. дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний: Чернышова С.В. – преподаватель спец. дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Внешний: Беляева О.В. – к.э.н., доцент, зав. кафедрой экономики Поволжского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессии естественно-научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года.

РАССМОТРЕНО на заседании
предметно-цикловой комиссии социально-
экономических дисциплин

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик: Галкина Н.В. - преподаватель спец. дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний: Чернышова С.В. – преподаватель спец. дисциплин ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»

Внешний: Беляева О.В. – к.э.н., доцент, зав. кафедрой экономики Поволжского
кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. 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	-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.	-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 составления; -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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. 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).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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 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	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 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Объем образовательной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	22
<i>из них в форме практической подготовки</i>	22
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация - зачет с оценкой	2

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

Наименование разделов и тем	Номер уч. занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения дисциплины	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета		<i>Содержание учебного материала</i>			
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
		<i>Самостоятельная работа №1.</i> <i>Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)</i>	2		
Тема 2 Ценообразование в общественном питании		<i>Содержание учебного материала</i>			
	2	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен.	2	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
		<i>Практическое занятие</i>			
	3	№1. Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	2*	3	
	4	№2 Работа со Сборником рецептов: определение процентной доли потерь с при различных видах обработки сырья.	2*		
	5	№3. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2*	3	

	6	№4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2*	3	
	7	№5. Оформление калькуляционных карточек.	2*		
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация		Содержание учебного материала			
	8	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	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
	9	Практическое занятие №6. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации.	2*	3	
	10	№7. Порядок ее проведения и документальное оформление	2*		
		Самостоятельная работа №2 <i>Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел Материальная ответственность сторон трудового договора)</i>	2	3	
Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		Содержание учебного материала			
	11	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	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
	12	Практическое занятие №8. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2*	3	
	13	№9. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2*	3	
Тема 5		Содержание учебного материала			

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	14	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	2	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
	15	Практическое занятие №10. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2*	3	
Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций		Содержание учебного материала			
	16	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5,3.2-3.5 4.2-4.5,5.2-5.5, ОК.1-ОК.7, ОК.9, ОК.10
	17	Практическое занятие №11. Оформление первичной документации по движению денежных средств.	2*	3	
		Самостоятельная работа №3 Изучение и конспектирование основных нормативно-правовых документов, регламентирующих правила учета денежных средств, расчетных и кредитных операций.	2	3	
	18	Зачет с оценкой	2		
		Всего	42		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

* – занятия проводятся в форме практической подготовки

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

Ученические столы и стулья по количеству обучающихся,

Рабочее место преподавателя,

Комплект учебно-методической документации,

Ученическая доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень учебных изданий), Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / О. А. Агеева. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 272 с. — (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08720-8
2. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12537-5
3. Шадрина, Г. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Шадрина, Л. И. Егорова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 429 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02782-2

Дополнительные источники:

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для СПО / Т. В. Воронченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 284 с. — (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-06024-9
2. Малис, Н. И. Налоговый учет и отчетность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. И. Малис, Л. П. Грундел, А. С. Зинягина ; под редакцией Н. И. Малис. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11322-8.
3. Комментарии к положениям по бухгалтерскому учету: / В. Д. Глинистый и др.; отв. ред. А. С. Бакаев. — 2-е изд., доп. — М.: Юрайт, 2017. — 419 с.

Периодические издания: «Главбух», «Главная книга», «Бухгалтерский учет», «Акты и комментарии для бухгалтера», «Актуальная бухгалтерия», «Актуальные вопросы бухгалтерского учета».

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения – Режим доступа: <http://www.buhgalteria.ru/>.
2. Портал «Бухгалтерия Онлайн» – Режим доступа: <http://www.buhonline.ru/>.
3. Портал информационной поддержки ведения бухгалтерского учета в малом бизнесе – Режим доступа: <http://www.businessuchet.ru/>.
4. План счетов бухгалтерского учета. – Режим доступа: <http://puti-uspeha.ru/plan-s4etov/736-plan-s4etov.html>
5. Сайт журнала Главбух – Режим доступа: <https://www.glavbukh.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
- 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 составления; - 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;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой

- 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;		
- 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; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <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>	Текущий контроль: - опрос по темам раздела; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете