

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
И. В. Сутрина
« 24 » апреля 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Симферополь
2017

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа ОП.05. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 –2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания ОП.05. «Основы калькуляции и учета»: – ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения профессионального модуля являются:

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания; - изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;

- научиться составлять технологическую карту; - научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета»

обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины ОП. 05 «Основы калькуляции и учета» 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;

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие профессиональные и общие компетенции:

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и</p>

	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;

анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.

обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часов;

самостоятельной работы обучающегося **10** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	23
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.	Содержание учебного материала	7	2
	1. Организация бухгалтерского учета. Понятие о суммовом и количественном учете Общая характеристика учета на предприятиях питания Документы по учету товарно-материальных ценностей Требование к содержанию, оформлению документов.		
	Самостоятельная работа: 1. Общая характеристика учета на предприятиях питания 2. Документы по учету товарно-материальных ценностей	2	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие №1 Составление договора материальной ответственности.		
Тема 2. Сборники рецептур	Содержание учебного материала	7	2
	1. Общая характеристика Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий Структура Сборника рецептур. Таблица взаимозаменяемости продуктов. Составление технологических карт. Расчет расхода соли и специй при приготовлении блюд и кондитерских изделий		

	Самостоятельная работа: Самостоятельная работа. Определение потерь при тепловой обработке. Решение задач.		1	2
	Практический занятия		3	
	1	Практическое занятие №2 Определение норм выхода полуфабрикатов, готовых блюд и кондитерских изделий Практическое занятие №3 Определение потерь при тепловой обработке. Решение задач.		
Тема 3. Технологические карты на блюда и кондитерские изделия	Содержание учебного материала		7	2
	1.	Специфика составления технологических карт Расчет единицы изделия или блюд.		
	Практическое занятие		4	
	2.	Практическое занятие №4 Составление технологических карт на блюда Практическое занятие №5 Составление технологической карты на кондитерское изделие		
	Самостоятельная работа: Составление технологических карт на блюда		1	
Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Учетные цены и цены фактической реализации Расчет и составление плана меню. Составление калькуляционных карт. Средневзвешенная цена. Определение продажных цен на готовые изделия.		

	Практическое занятие	5	
	2. Практическое занятие №6 Расчет и составление плана меню. Практическое занятие №7 Составление калькуляционных карт. Практическое занятие №8 Составление калькуляционных карт. Определение продажных цен на блюда. Практическое занятие №9 Составление калькуляционных карт. Определение продажных цен на кондитерские изделия.		
	Самостоятельная работа: 1. Расчет и составление плана меню. 2. Составление калькуляционных карт. Определение продажных цен на готовые изделия	2	
Тема 5 Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	10	2
	1. Организация приемки товара. Первичные документы. Организация учета сырья и готовых изделий в цехах Составление отчета о движении продуктов на кухне Документальное оформление и учет товарных потерь		
	Практическое занятие Практическое занятие №10 Документальное оформление учета продуктов Практическое занятие №11 Документальное оформление приема и отпуска продуктов Практическое занятие №12 Документальное оформление о движении продуктов на кухне Практическое занятие №13 Документальное оформление и учет товарных потерь	5	

	2.	Составить схему классификации предприятий	1	
	Самостоятельная работа: Документальное оформление о движении продуктов на кухне			
Тема 6. Учет предметов материально-технического оснащения	Содержание учебного материала		17	2
	1.	Материальная ответственность на предприятиях питания. Документы по учету товарно-материальных ценностей. Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление результатов. Составление товарного отчета.		
	Практическое занятие		5	
	2.	Практическое занятие №14 Документы по учету товарно-материальных ценностей. Практическое занятие №15 Документальное оформление результатов. Практическое занятие №16 Инвентаризационная опись.		
	Самостоятельная работа: 1. Порядок проведения инвентаризации. 2. Составление товарного отчета.		3	
	Всего		60	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: поурочные папки, карточки-задания, методическая литература.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля, учебник – М.: Академия, 2014. – 336с.
2. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум, учебное пособие – М.: Академия, 2014. – 144с.

Интернет-ресурсы:

BiblioFond.ru

pandia.ru

be.economicus.ru

basic.economicus.ru

www.twirpx.com

eiir.ru/books/Ikonomika_predpriatia.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - 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 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы

<p>материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>- 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 рецептур 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; - принимать оплату наличными деньгами; - составлять отчеты по платежам</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: В форме дифференцированного зачета</p>