МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
DN: c=RU, st=Краснодарский край, street=ст-ца Прочноокопская, ул.Чичерина, 44, l=ст-ца Прочноокопская, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ",
1.2.643.100.1=120D313032323330343336313731 36,
1.2.643.100.3=120B313431303731333836313 7, 1.2.643.100.4=120A32333433303037343134,
1.2.643.3.131.1.1=120C323334333035333237333535, email=pu52kk@yandex.ru,
givenName=Арамаис Сергеевич, sn=Маркозов, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2022.09.17 13:13:24 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена
Методическим объединением по профессиям, протокол №10
от «30» мая 2019г.

Председатель
_____Л.В.Хмара

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПБОУ КК НАПТ
_____В.Х.Григорьян
Приказ № 95-О от
«31» мая 2019 г.

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол №10 от «30» мая 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета для профессии среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)),Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация -разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Разработчик: Саркисьян Наталья Ивановна
Преподаватель_____

Рецензенты: Журнова Т.С. преподаватель ГБ КК НАПТ - квалификац по диплом техник технолог кастрюлярного произв

Линашаова Ф.Ч. - заведующая столовой ООО „Фристайл"-2, техник - технолог

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной 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 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;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виты учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;

- принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых 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 потребителям при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Учебная нагрузка (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**22**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	**12**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***2***
в том числе:	
заполнение таблиц, оформление отчетной документации, оформление отчетности материально-ответственных лиц	
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	

	7 8 9 10 11 12 13	правильность расчетов с потребителями. **Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления:** ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий :** расчет необходимого количества продуктов; практические задания со сборником рецептур. **Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий:** расчет необходимого количества продуктов; практические задания со сборником рецептур. **Расчет необходимого количества продуктов.** **Понятие калькуляции, оценка сырья при калькуляции.** **Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.** **Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.**			
	Практические занятия		**6**	*2*	
	1 2 3 4 5 6	Составление плана-меню Расчет закладки соли, специй и зелени для приготовления блюд Определение нормы отходов и потерь при разделке мяса Расчет количества продуктов Расчет количества продуктов Определение продажных цен блюд и кондитерских изделий	1 1 1 1 1 1		
Раздел 2. Учет сырья готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе			**17**	*2*	
Тема 2.1.Учет сырья готовой	**Содержание учебного материала**		**8**		
	1	**Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания.**		**	ПК 1.2-1.4 2.2.-2.8 3.2-3.6

продукции на производстве и в кондитерском цехе	2 3 4 5 6 7 8	**Правила документального оформления движения материальных ценностей.** **Источники поступления продуктов и тары.** **Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.** **Методика осуществления контроля за товарными запасами.** **Понятие и виды товарных потерь, порядок их списания**. **Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов.** **Отчетность материально ответственных лиц.** **Порядок оформления и учета доверенностей.**			4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	Практические занятия		**6**	*2*	
		Оформление документов первичной отчетности и проведение учета сырья. Оформление документов первичной отчетности и проведение учета готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве Работа на контрольно-кассовых машинах или средствах автоматизации при расчетах с потребителями Работа на контрольно-кассовых машинах или средствах автоматизации при расчетах с потребителями Участие в проведении инвентаризации в кладовой. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	1 1 1 1 1 1		
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**		
	заполнение таблиц, оформление отчетной документации, оформление отчетности материально-ответственных лиц				
	Экзамен				
		Всего:	**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «
- схемы, таблицы, справочные материалы.

Технические средства обучения:
- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1.Интернет-ресурсы:
- http://www.tehbez.ru
- http://www.eq-vip.ru
- http://www.tehdoc.ru
- http://www.xserver.ru
- http://www.trade-design.ru
- http://www.kobor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
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; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
Знания:	
виты учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,

совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых 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 потребителям при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	