

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н)

РАССМОТРЕНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы  
обслуживания  
Председатель ЦМК  
Козлова Козлова О.В.  
Протокол заседания ЦМК  
№1 от 31 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УИР  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС  
Мынина Мынина О.Ю.  
31 августа 2023 года

**Автор-разработчик:** Мулянова Людмила Юрьевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, (для лиц с ограниченными возможностями здоровья).

**1.2. Место дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности: составлению отчётности материально-ответственных лиц по приёвке и расходованию продуктов и готовой продукции, составлению плана–меню, составлению калькуляции на блюда и кондитерскую продукцию, расчёту количества сырья по нормативам.

#### Задачи:

-Своевременное выявление обучающихся с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья.

-Определение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

-Создание условий, способствующих освоению обучающимися с ограниченными возможностями здоровья программы предмета «Основы калькуляции и учёта» по профессии «Повар».

-Создание климата психологического комфорта (доброжелательность, педагогический такт при оценивании и т.д.).

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются различные формы и методы обучения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.
- Производить расчёт стоимости блюд и изделий.
- Как произвести замену одного сырья на другое.
- Правильно принять сырьё и отгрузить готовую продукцию в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».
- Составлять отчётность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.

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

- Порядок составления плана–меню.
- Понятие о цене и ценообразования в общественном питании.
- Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.
- Составление калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам.
- Учёт сырья и готовых изделий на производстве.
- Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
- Правила проведения инвентаризации и выведение результатов.
- Учёт товарных потерь, порядок их оформления.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 час; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 час; теоретические занятия 17 часов, практические занятия 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	41
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
теоретические занятия	17
практические занятия	24

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>Тема 1.</b> <b>Учет в организации питания</b>	<b>Знать:</b> виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи и элементы бухгалтерского учета <b>Уметь:</b> производить различные вычисления и использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. <b>Содержание:</b> Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2
	<b>Практические занятия:</b> №1 Выполнение арифметических операций с помощью микрокалькулятора №2 Процентные вычисления №3 Торговые вычисления	6
<b>Тема 2.</b> <b>Документооборот на предприятии</b>	<b>Знать:</b> формы документов, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов <b>Содержание:</b> Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2
<b>Тема 3.</b> <b>Понятие цена в общественном питании</b>	<b>Знать:</b> понятие цены, ее элементы, виды цен <b>Уметь:</b> описывать сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления <b>Содержание:</b> Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2
	<b>Практические занятия:</b> №4 Работа со Сборником рецептур №5 Составление плана-меню.	4
<b>Тема 4.</b> <b>Калькуляция и ее элементы</b>	<b>Знать:</b> понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства <b>Уметь:</b> производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию. <b>Содержание:</b> Понятие калькуляции, цена и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1
	<b>Практические занятия:</b> №6 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты №7 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия №8 Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	6

<b>Тема 5. Материальная ответственность</b>	<b>Знать:</b> понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц <b>Уметь:</b> оформлять договор материальной ответственности <b>Содержание:</b> 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
	<b>Практическое занятие:</b> №9 Составление договора материальной ответственности	2
<b>Тема 6. Инвентаризация</b>	<b>Знать:</b> методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов <b>Уметь:</b> оформлять акт инвентаризации товарных запасов <b>Содержание:</b> Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2
	<b>Практическое занятие:</b> №10 Документальное оформление результатов инвентаризации	2
<b>Тема 7. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Знать:</b> правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары <b>Уметь:</b> оформлять доверенности; составлять товарно-транспортные накладные и счета фактуры; накладные на отпуск товаров и тары из кладовой, товарный отчет <b>Содержание:</b> 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
	<b>Практическое занятие:</b> №11 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день	2
<b>Тема 8. Товарные потери и порядок их списания</b>	<b>Знать:</b> понятие и виды товарных потерь, методику их списания <b>Уметь:</b> оформлять акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов <b>Содержание:</b> Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2
	<b>Практическое занятие:</b> №12 Документальное оформление акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов	2

<b>Тема 9.</b> <b>Правила и порядок расчетов с потребителями</b>	<b>Знать:</b> правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты <b>Уметь:</b> характеризовать правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями <b>Содержание:</b> Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2
	<b>Всего</b>	<b>41</b>



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

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Экономики.  
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет и мультимедиапроектор.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий». Издательский центр «Академия» - М. 2019.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: изд-во «Академия», 2018г.
3. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: изд-во «Дашков и Ко», 2019г.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: изд-во «Феникс», 2018г

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н. А. «Кулинария». Издательский центр «Академия» - М. 2017.
2. Барановский В. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Издательство «Эксмо» - М. 2019.
3. Анфимова Н. А. «Основы физиологии питания». Издательский центр «Академия», М. 2020.
4. И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина Основы калькуляции и учета: Москва: изд-во «Академкнига/Учебник», 2020г.

Интернет ресурсы:

1. [http:// povary.ru](http://povary.ru) Кулинарный портал
2. <http:// www.horeca.ru> Главный портал гостеприимства и питания

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, устных опросов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <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>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><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>-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> <p><b>Умения:</b></p> <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><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-устный опрос;</li><li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li><li>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li></ul>

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