

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **ОП.12. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании  
предметной цикловой комиссии  
общепрофессиональных дисциплин  
и профессиональных модулей  
ПРОТОКОЛ № 1  
от «31» \_\_\_ 08 \_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Председатель \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ** разработана с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) (19.02.10 Технология продукции общественного питания)
- Запросов работодателей регионального рынка труда

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: **Пойманова Т.Ю** – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 12 Калькуляция и учет в общественном питании

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.12 Калькуляция и учет в общественном питании является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональные дисциплины естественнонаучного профиля за счет вариативной части (компонент образовательного учреждения)

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

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

У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3. -составлять товарный отчет за день;

У4. -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;

У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У6. -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У7. -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У8. -принимать оплату наличными деньгами;

У9. -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

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

З1. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;

З2. задачи бухгалтерского учета;

З3. -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;

З4. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

З5. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

З6. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

З7. -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

З8. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

З9. -правила документального оформления движения материальных ценностей;

310. -источники поступления продуктов и тары;
311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;
313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 314-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- 315 -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам;
316. -виды и правила осуществления кассовых операций;
317. -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
318. -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>ПК 5.2.6.</b>	Организация работы структурного подразделения
<b>ПК 6.1</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства
<b>ПК 6.2</b>	Планировать выполнения работ исполнителями
<b>ПК 6.3</b>	Организовывать работу трудового коллектива
<b>ПК 6.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
<b>ПК 6.5</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<b>5.2.7.</b>	Выполнение работ по одной или несколько профессий рабочих, должности служащих

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего 124 часов  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки - 86 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося- 38 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Всего</b>	<b>124</b>
<b>Учебная нагрузка обучающегося</b>	<b>86</b>
в том числе:	
<b>Практическое занятие</b>	14
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	38
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Калькуляция и учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>		
	1-2	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, бухгалтерский учет, предмет, методы и элементы бухгалтерского учета.	2		ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1.– ПК 5.5.
	3-4	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	2	1-2	
	5-6	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2		
	7	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1		
	8	Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	1		
	<b>Практическая работа</b>		<b>4</b>		
	9-10	Практическое занятие №1 «Работа с документацией, составление таблицы «Классификация документации».	2		
	11-12	Практическая работа №2 «Расчеты на микрокалькуляторе»	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>				
	Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете» (действующая редакция, 2016)		2	3	
Тема 2.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>	1-3	
Ценообразование в общественном питании	13-14	Понятие цены, ее элементы, виды цен.	2		ОК 01.05.,09 Ценовая-11 ПК 1.1. – ПК 5.5..
	15-16	Ценовая политика организаций питания.	2		
	17-24	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	8	1-2	
	25-26	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		
	27-28	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2		
	29-36	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как Основные нормативные документы для определения	8		
	37-42	Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	6		

		<b>Практические работы</b>			
	43-44	Практическая работа №3 Расчет товарооборота предприятия.	2	2	
	45-46	Практическая работа №4 Составление плана - меню.	2	2	
	47-48	Практическая работа №5 Работа со сборником рецептов.	2	2	
		<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>			
		Составление калькуляционных карт на первые, вторые блюда, гарниры, соусы, мучные изделия, полуфабрикаты	4	4	
		,Расчет массы брутто, нетто и готовой продукции при механической кулинарной и тепловой обработки	10		
<b>Тема 3.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
Материальная ответственность Инвентаризация	49-50	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	2	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	51	Типовой договор о индивидуальной материальной ответственности.	1		
	52-53	Отчетность материально -ответственных лиц.	2		
	54	Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей	1		
	57	Контроль за товарными запасами.	1		
	58	Понятие и задачи проведения инвентаризации.	1		
	59-60	Порядок проведения, документальное оформление.	2		
		<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>		
	61-62	Практическая работа №6 Заполнение договора о материальной ответственности.	2		
		<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>			
		Изучение нормативной документации. Составление опорного конспекта.	<b>6</b>	3	
<b>Тема 4.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>		
Учет сырья, продуктов и тары	63	Задачи и правила организации учета в кладовых организаций о.п.	1	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	64-65	Источники поступления продуктов и тары на предприятия.	2		
	66-67	Оформление поступления от поставщиков.	2		
	68	Организация количественного учета.	1		
	69	Ведение товарной книги.	1		
		<b>Практическая работа</b>			



	70-71	Практическая работа №7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и тары в кладовой производства, отпуску продуктов со склада	2		
			2		
	<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>		2	3	
	Работа с документацией. Подготовить сообщение на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья».		8		
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	72-73	Организация учета на производстве. Товарооборот и его состав.	2	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	74-75	Документальное оформление поступления сырья на производство.	2		
	76-77	Документальное оформление учета отпуска продукции.	2		
	78-79	Учет реализации готовой продукции.	2		
	80-81	Отчет о движении продукции и тары на производстве. Особенности учета сырья и тары в кондитерском цехе.	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>		6	3	
	Подготовка презентации по теме: «Документальное оформление отпуска готовой продукции».				
<b>Тема 6.</b> Учет средств, расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>		
	82	Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	1	2	ОК 01. 05., 09 -11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	83-84	Правила и порядок расчета с потребителями наличными и по безналичному расчету. Учет кассовых операций и порядок ведения.	2		
	85	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	1		
				3	
	<b>Самостоятельная работа студентов при изучении темы:</b>				
	Составить опорный конспект. Подготовить реферат на тему «Документальное оформление поступления наличных в кассу». Работа с отчетной документацией		2		
86	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	2-3		
	<b>Всего:</b>		<b>86</b>		

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска меловая
2. Столы
3. Стулья
4. Стеллажи
5. калькуляторы

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. проектор.
3. Обучающие программы и модули.

#### **3.2 Информационные ресурсы Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основная литература***

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 192 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

##### **Интернет-ресурсы**

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

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

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>- задачи бухгалтерского учета;</li><li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>- элементы бухгалтерского учета;</li><li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</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,</li></ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li><li>- результаты практических занятий № 1-7</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменных работ</li><li>- тестирования.</li></ul>