

**Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УПР
_____ И.А.Арасланов
«» _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 «Основы калькуляции и учета»**

**По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
Протокол №2
2023г. _____

/Е.Г.Волощенко/

Шира, 2023г.

Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «**Основы калькуляции и учета**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09- 170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: Леонова Елена Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

ОП.06 «Основы калькуляции и учета»

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016 г. за № 156798)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии продовольственных товаров и потребительских товаров при начальном (среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена, ОП.02. Товароведение продовольственных товаров.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

оставлять и оформлять документы, рассчитать потребность сырья и продуктов, используя сборник процедур;

оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;

выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять документы по результатам инвентаризации; - составлять технологическую карту.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление и использование в учете;

-

структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляций и кулинарных блюд мучных кондитерских изделий;

- порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; - порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд кондитерских изделий; - порядок проведения инвентаризации;

- порядок учета предметов материального оснащения.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – 32 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
Практические занятия – 18 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
ДИСЦИПЛИНЫ. ОП06 «Основы калькуляции и учета»**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка(всего)	32
Обязательная аудиторная нагрузка(всего)	32
В том числе:	
Лабораторные работы	
Практические занятия	18
Контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающихся(всего)	
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП06 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся (курсовой проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.</p> <p>3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.</p> <p>4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</p>	3	1.2
Тема 2. Ценообразование в общественном питании.	<p>1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p> <p>2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p> <p>3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p> <p>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода</p>	2	1.2

	товых блюд, мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия:		
	1. Работа со Сборником рецептов, расчет потребителей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетности кассира наличных денег в кассу и выдачу денег сырью, продуктов для приготовления продукции собственного производства, распределение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья. 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6	2.3
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание учебного материала:		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных це	2	1.2

	<p>ностей. Отчетность материально-ответственных лиц.</p> <p>2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p>		
<p>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.</p> <p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>Практические занятия №4:</p>	2	1.2
	<p>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>		
<p>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпусков и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.</p> <p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпусков готовой продукции.</p> <p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p> <p>Практические занятия №5:</p>	2	1.2

	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	2.3
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных кредитных операций	Содержание учебного материала:	2	1.2
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетности кассира наличных денег в кассу и к выдаче		
	Итого	32	
	Зачет		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия теоретического учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект учебно-методической документации; - бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением Microsoft Word, Microsoft Excel;
- мультимедиа проектор; - экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Потапова, И. И. Калькуляция и учет: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / И. И. Потапова. - 10-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 173 с. : табл. 2. Николаева, М. А.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 463 с. : ил., табл.

Дополнительная литература: 1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 2022 г. 2. Сборник рецептов

блюди кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013 г. Интернет-ресурсы
1. <http://www.buh.ru/document-3762>. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

