

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ АО  
«Камызякский сельскохозяйственный  
колледж»

  
С.В. Безъязыков  
приказ № 34/х от 28.08.2019 г



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 года.

**Организация – разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Разработчик:**

Стульникова Любовь Владимировна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Рассмотрено** на заседании цикловой комиссии экономических дисциплин  
Протокол № 1 «27» августа 2019 г.

Председатель  /Стульникова Л.В./

**Рекомендовано** Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета № 1 от «28» августа 2019 г.

Председатель Методического совета  /И.Е. Боброва/

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05 Основы калькуляции и учета

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью профессиональной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеет междисциплинарную связь с ПМ.01, ПМ 02, ПМ03, ПМ 04, ПМ 05,

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- ОК 11.

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК,ОК	Умения	Знания
ПК1.1- ПК 1.5 ОК 01- 10	<ul style="list-style-type: none"><li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li><li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;</li><li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li><li>- оформлять документы по результатам инвентаризации;</li><li>- составлять технологическую карту;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li><li>- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li><li>- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</li><li>- порядок получения продуктов из кладовой;</li><li>- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li><li>- порядок проведения инвентаризации;</li><li>- порядок учёта предметов материального оснащения;</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>			<b>44</b>	
<b>Тема 1.1 Характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1. Цель, задачи и содержание дисциплины. Междисциплинарные связи. Значение дисциплины в профессиональной деятельности, перспективы использования и защиты интеллектуальной собственности. Роль дисциплины в достижении требуемого уровня образованности выпускника. Требования, предъявляемые к учету. Виды учета, Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	2		2
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>			-
<b>Тема 1.2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права и обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2		2
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>			-
<b>Тема 1.3 Учет сырья, продуктов в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1.Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятия общественного питания. Материальная ответственность, ее документальное	2		2

<b>предприятия общественного питания.</b>	оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.			
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
<b>Тема 1.4 Учет тары в предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	
	1. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально- ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.	3	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>		4	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Практическая работа 1. Заполнение первичной документации по учету сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания.		2	
	Практическая работа 2. Оформление инвентаризационных и сличительных ведомостей		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-		
<b>Тема 1.5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	1.Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй.	2	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
	<b>Тема 1.6 Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
1.Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производстве с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		2	2	
<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-		
<b>Тема 1.7 Учет в буфетах, магазинах, кулинарии и других предприятиях розничной торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1. Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально – ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	2	2		
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>			-	
<b>Тема 1.8. Учет денежных средств по кассовым операциям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1.Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе.	2	2		
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>			-	
<b>Тема 1.9. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление расчетных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.	2	2		
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>			-	
	Практическая работа 3. Заполнение первичных документов по учету денежных средств, расчетных и кредитных операций.			2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>			-	
<b>Тема 1. 10. Учет труда и его оплаты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.	
	1.Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности.	2	2		
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>			-	



	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
<b>Тема 1.11 Порядок удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	1. Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.	3	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>			
	Практическая работа 4 Оформление первичной документации по учету труда и его оплаты. Практическая работа 5. Порядок начисления заработной платы, отпусков, листков нетрудоспособности...		2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативным источником: Изучение Трудового кодекса,ст.251-288		2	
<b>Тема 1.12. Учет основных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	1. Задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств, учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.	2	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
<b>Тема 1. 13. Учет доходов, издержек и финансовых результатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода. Учет прочих доходов и потребностей. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.	2	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
<b>Тема 1.14 Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	1. Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки представления квартальной и годовой отчетности. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей	2	2	

<b>объединений</b>	баланса.			
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	
<b>Раздел 2 Ценообразование в общественном питании</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Понятие о цене. Виды цен. План – меню, его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Расчет необходимого количества продуктов.	3	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий</b>			
	Практическая работа 6 Составление плана- меню для закусочной; для ресторана с национальной кухней (русская);		2	
	Практическая работа 7 составление плана – меню бизнес – ланча для кафе;		2	
	Практическая работа 8 Решение задач по расчету количества продуктов при приготовлении порций и необходимости продуктов при их приготовлении.		2	
	Практическая работа 9 Решение задач по расчету количества продуктов при приготовлении порций и необходимости продуктов при их приготовлении.		2	
	Практическая работа 10 Составление калькуляции на различные изделия и блюда. Практическая работа 11 Составление калькуляции на различные изделия и блюда.		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>				
<b>Тема 2.2. Калькуляция цен</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 01. 05.,09 - 11.ПК 1.1. – ПК 5.5.
	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	2	2	
	<b>В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>		-	

<b>консультация</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	2	
<b>Итого</b>	64	

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения: персональный компьютер; мультимедийный проектор, экран.

Реализация программы должна обеспечивать выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Обязательные печатные издания**

###### **Основные источники:**

1. Бородина В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: «Книжный мир», 2012
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: АСК, 2012
3. Николаев Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Приор, 2012
4. Патров В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: финансы и статистка, 2013
5. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.- СПб.: ПрофиКС, 2012
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
7. Сергеева Т.Ф. Учет в общественном питании документационное обеспечение.- М.: Приор, 2012.

Дополнительная

###### **Интернет ресурсы**

Теоретические методы исследования.форма доступа. Электронный ресурс: <http://fb.ru/article/114085/teoreticheskie-metodyi-issledovaniya-kratkaya-harakteristika>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>знания:</b>            Нормативные документы, применяемые в бухгалтерском учете;            - принципы и формы организации бухгалтерского учета;            - методы и элементы бухгалтерского учета;            - порядок учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;            - порядок учета продуктов на производство, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания;            - порядок учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли;            - порядок учета денежных средств, расчетных и кредитных операций; труда и его оплаты; основных средств;            - порядок доходов, издержек и финансовых результатов;            - бухгалтерская отчетность торговых предприятий;            - методику составления калькуляционных карт блюд согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, методов расчетов и ценообразования.</p>	<p>участие в работе по подготовке, оформлению и учету технической документации;            проведение работ по модернизации и внедрению новых методов и средств контроля.            Применение форм бухгалтерской отчетности при оценивании соответствия готовой продукции, условия ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий.            Правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике</p>	<p>Текущий контроль при проведении:            письменного/ устного опроса;            - тестирования;            - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)            Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:            - письменных/ устных ответов,            - тестирования.</p>

<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li> <li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;</li> <li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>- оформлять документы по результатам инвентаризации;</li> <li>- составлять технологическую карту;</li> </ul>	<p>Целесообразность использования документации систем качества</p> <p>Умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по ведению документации согласно нормативных документов.</p> <p>Владение приемами работы с нормативной базой.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете / экзамене.</li> </ul>
--	---	---