

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
«Специальных дисциплин»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г  
Председатель \_\_\_\_\_  
/Никишина М. В./

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Набиуллин Р. Р.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**43.01.09 Повар, кондитер**

(профиль: социально-экономический)

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик: Латыпова Э. Р.,  
преподаватель первой категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;
- разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

#### **знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;
- порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
- требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
- порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;

номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часа;
- лабораторно-практических занятий – **20** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **10** часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### **и профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	20
самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Тема 1. Сборники рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	12	1-2
	2. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий		
	3. Определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья		
	4. Определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд		
	5. Расчет количества воды и муки при замесе теста		
	6. Расчет упека, припека и выхода изделий		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд		
<b>Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1. Понятие цены и ценообразования. Основные этапы ценообразования. Единая торговая наценка, её назначение и размеров. Калькуляция розничных цен, оценка сырья.	6	1-2
	2. Виды оплаты по платежам. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Формы безналичных расчетов между поставщиками и покупателями.		
	3. Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и методы расчета. План-меню, структура и назначение		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	3
	1. Калькулирование свободных розничных цен на продукцию собственного производства		
	2. Калькулирование свободных розничных цен на мучные и кондитерские изделия		
	3. Составление первичных документов бухгалтерской отчетности		
	4. Составление плана-меню		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства и реализуемые через предприятия розничной торговли. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	2	
<b>Тема 3. Материальная ответственность и инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	2
	2. Понятие, значение, виды инвентаризации.		
	3. Определение результатов и отражение их в учёте.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Порядок проведения инвентаризации		
<b>Тема 4. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на	2	2

		складах.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Оформление документов на поступление сырья, готовой продукции и полуфабрикатов на производстве	4	3
	2.	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.		2	
<b>Тема 5. Учёт продуктов на производстве и реализации готовой продукции и товаров ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Документальное оформление поступления сырья на производство. Отчетность отпущенных изделий кухни.	2	2
	2.	Отчетность о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты	2	3
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Итого</b>			<b>50</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 05 «Основы калькуляции и учета», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.
- технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова . - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. - Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.

#### Печатные издания:

1. 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).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общ
7. ие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

#### **4.2.2.Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)
6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)
7. <http://economy.gov.ru>
8. <http://www.consultant.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;	Практические задания, зачёт, дифференцированный зачет
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;	Практические задания, зачёт, дифференцированный зачет
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	Практические задания, зачёт, дифференцированный зачет
оформлять документы по результатам инвентаризации;	Практические задания, зачёт, экзамен
составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, дифференцированный зачет
разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;	Практические задания, дифференцированный зачет
вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.	Практические задания
<b>Знания:</b>	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;	Тестовые задания, зачёт, дифференцированный зачет
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, дифференцированный зачет
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;	Практические задания
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Практические задания, дифференцированный зачет
порядок учёта предметов материального оснащения;	Практические задания, тестовые задания, экзамен
виды нормативно-технологической документации;	Тестовые задания, дифференцированный зачет

порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;	Тестовые задания, дифференцированный зачет
основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;	Тестовые задания, дифференцированный зачет
порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, дифференцированный зачет
номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами	Тестовые задания, дифференцированный зачет

