

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

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № _____
от «__» _____ 2020 г
Председатель _____
/Никишина М. В./

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е. А. Маркелова
«__» _____ 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(профиль: естественнонаучный)

Разработчик: Латыпова Э. Р.,
преподаватель высшей 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 специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** 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 (вариативная часть).

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 рецептов;
- 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 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;
- вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

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 рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **80** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **40** 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	20
зачёт	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
оформление документов	7
подготовка сообщений	4
решение задач	9
Подготовка презентаций	2
Оформление отчетов	16
Подготовка к зачету	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала	3	
	1. Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	4	1-2
	2. Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов по назначению и структуре и по экономическому содержанию.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».	2	
Тема 2. Сборники рецептов	Содержание учебного материала	8	
	1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2	1-2
	Практическое занятие	14	2-3
	1. Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке		
	2. Определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья		
	3. Определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюда		
	4. Расчет количества воды и муки при замесе теста		
	5. Расчет упека, припека и выхода изделий		
	6. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий		
	7. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд		
Самостоятельная работа Оформление отчетов к практическим занятиям	14		
Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие цены и ценообразования. Основные этапы ценообразования. Единая торговая наценка, её назначение и размеров. Калькуляция розничных цен, оценка сырья.	6	1-2
	2. 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		
	3. Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и методы расчета. План-меню, структура и назначение		
	Практические занятия 3, 4, 5		3
	1. Составление плана-меню	20	
	2. Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.		
	3. Калькулирование свободных розничных цен на соусы,.		
	4. Калькулирование свободных розничных цен на вторые блюда, гарниры		
	5. Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда		
6. Калькулирование свободных розничных цен на мучные и кондитерские изделия.			
Самостоятельная работа			

		Подготовить отчет в виде отчетов к практическим занятиям по теме «Порядок списания соли и перца» Решение задач на калькулирование готовой продукции (коктейлей). Составление калькуляционной карточки.	6	
Тема 4. Материальная ответственность и инвентаризация	Содержание учебного материала			
	1.	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	2
	2.	Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.		
	Практическое занятие		2	2
	1.	Составление документов по результатам инвентаризации.		
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовить презентацию		
Тема 5. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала			
	1.	Организация учёта и документирование движения товарных операций. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	4	2
	2.	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 складах.		
	Практическое занятие			
	1.	Составление товарного и тарного отчётов. Накладная на отпуск товаров	2	3
	Самостоятельная работа			
	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами. Решение задач на определение норм естественной убыли		6	
Тема 6. Учёт продуктов на производстве и реализации готовой продукции и товаров ПОП	Содержание учебного материала			
	1.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство	6	2
	2.	Документальное оформление и учет реализованной продукции собственного производства. Отчетность отпущенных изделий кухни.		
	3.	Отчетность о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	Практическое занятие			
1.	Составление дневного заборного листа, акта реализации изделий кухни за наличный расчет, акт о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне	8	3	
	Самостоятельная работа			
	Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне. Решение задач на определение розничного товарооборота. Подготовка сообщения к семинару по теме: «Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»		6	
Тема 7. Учёт расчётов по оплате труда	Содержание учебного материала			
	1.	Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной заработной платы. Учёт удержаний из заработной платы. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	3	
	Практическое занятие			
1.	Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных.	1		
	Самостоятельная работа			

		Заполнение договоров при приеме на работу, при увольнении Подготовить сообщение на тему «Удержания и вычеты»	2	
Тема 8. Учет денежных средств, учет расчетов с покупателями и поставщиками	Содержание учебного материала			
	1.	Виды оплаты по платежам. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Формы безналичных расчетов между поставщиками и покупателями.	2	
	Практическое занятие 18			
	1.	Составление ПКО, РКО, авансового отчёта, счета-фактуры	2	
	Самостоятельная работа			
		Подготовиться к зачету	2	
Дифференцированный зачет			2	
Итого			120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 11. «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 цент «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 общие 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/
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/
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/
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/
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_rozничной_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_rozничной_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
Умения:	
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
Знания:	
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

