


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

 24 июня 2020 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <i>профессия СПО</i>   | 43.01.09 Повар, кондитер |
| <i>профиль</i>         | Социально-экономический  |
| <i>цикл дисциплины</i> | Общепрофессиональный     |

р.п. Юрты, 2020 г.

Рассмотрена и одобрена МС  
Протокол № 4  
23 июня 2020 г.  
Савченко /Н. А. Савченко

Согласовано  
Заместитель директора по УПР  
О. В. Савицкая О. В. Савицкая

Автор-составитель: Баженова Лидия Леонидовна, мастер п/о ГБПОУ ПУ  
№ 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ              | 4    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 8    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 14   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь со следующими дисциплинами:

- «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»;
- ПМ 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- 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;

- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения
- розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
- правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

#### 1.4 Использование часов вариативной части ОПОП

| №п/п | Дополнительные знания  | №, наименование темы                                      | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу        |
|------|--|---|------------------|--|
| 1    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды 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> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.</li> </ul>   | Тема 1.<br>Общая характеристика бухгалтерского учета      | 10               | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 2    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,</li> <li>- оформлять калькуляционные карточки.</li> </ul> | Тема 2<br>Ценообразование в общественном питании          | 20               | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 3    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</li> </ul>                            | Тема 3<br>Материальная ответственность.<br>Инвентаризация | 16               | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 4    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> </ul>   | Тема 4<br>Учет сырья,                                     | 28               | Недостаточное количество часов для изучения темы |

|   |   |  |    |  |
|---|---|--|----|--|
|   | <p>источники поступления продуктов и тары;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> </ul>  | <p>продуктов и тары в кладовых организаций</p>   |    |  |
| 5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> </ul>  | <p>Тема 5<br/>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p> | 14 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 6 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам.</li> </ul> | <p>Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>  | 18 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 7 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды оплаты заработной платы;</li> <li>- правила и порядок расчетов заработной платы.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчеты по заработной плате.</li> </ul>  | <p>Тема 7 Расчеты по оплате труда.</p>   | 18 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

*1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:*

всего – 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Вид учебной работы                               | Объем часов | В том числе по курсам и семестрам |       |        |       |        |       |
|--|-------------|-----------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
|  |             | 1 курс                            |       | 2 курс |       | 3 курс |       |
|  |             | 1 сем                             | 2 сем | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 156         | -                                 | -     | -      | -     | -      | -     |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 138         | 46                                | 60    | 18     | -     | -      | -     |
| в том числе:                                     |             |                                   |       |        |       |        |       |
| практические занятия                             | 58          | 22                                | 30    | 6      | -     | -      | -     |
| контрольные работы                               | 8           | 2                                 | 4     | 2      | -     | -      | -     |
| Самостоятельная работа обучающегося              | 16          | 3                                 | 9     | 4      | -     | -      | -     |
| Промежуточная аттестация в форме зачета          | -           | -                                 | 3     | -      | -     | -      | -     |
| Итоговая аттестация в форме экзамена             | -           | -                                 | -     | Э      | -     | -      | -     |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

| Наименование разделов и тем дисциплины                      | № учебного занятия   | Наименование темы занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов     | Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)   | Уровень освоения |
|---|--|--|-----------------|---|------------------|
| 1   | 2  | 3  | 4               | 5   | 6                |
| <b>1 курс 1 семестр</b>                                     |  |  | <b>46 часов</b> |   |                  |
| <b>Тема 1.</b><br>Общая характеристика бухгалтерского учета | 1-2  | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы бухгалтерского учета в общественном питании.  | 2               | <i>Знание бухгалтерского учета, знать права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</i>   | 2                |
|   | 3-4  | Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организации питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. | 2               |   | 2                |
|   | 5-6  | <b>Практическое занятие 1.</b> Составление документов бухгалтерского учета, применяемых в организации питания  | 2               |   | 2                |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)<br>Составление презентации о видах материальной ответственности.<br>Составить кроссворд по теме: «Бухгалтерский учет».<br><b>Источники информации</b><br>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a> |  | 1               |   | 2                |
| <b>Тема 2</b><br>Ценообразование в общественном питании     | 7-8  | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организации питания.   | 2               | <i>Уметь дать определение цене. Изучит порядок составления и определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Уметь пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.</i> | 2                |
|   | 9-10   | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.  | 2               |   | 2                |
|   | 11-12  | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.   | 2               |   | 2                |
|   | 13-14  | План-меню, его назначение, виды, порядок составления.  | 2               |   | 2                |
|   | 15-16  | 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 готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.   | 2               |   | 2                |
|   | 17-20  | <b>Практическая работа № 2.</b> Работа со Сборником рецептур:<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления   | 4               |   | 2                |

|  |       |  |                 |   |   |
|--|-------|--|-----------------|---|---|
|  |       | продукции собственного производства;<br>- определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.  |                 |   |   |
|  | 21-24 | <b>Практическая работа № 3.</b> Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий   | 4               |   | 2 |
|  | 25-26 | <b>Практическая работа № 4.</b> Составление плана-меню.  | 2               |   | 2 |
|  | 27-28 | <b>Практическая работа № 5.</b> Расчет планового товарооборота на день.  | 2               |   | 2 |
|  | 29-30 | <b>Практическая работа № 6.</b> Порядок оформления, регистрации, хранение и использование калькуляционных карточек.  | 2               |   | 2 |
|  | 31-32 | <b>Практическая работа № 7.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  | 2               |   | 2 |
|  | 33-34 | <b>Практическая работа № 8.</b> Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.  | 2               |   | 2 |
|  | 35-36 | <b>Практическая работа № 9.</b> Взаимозаменяемость сырья при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий.   | 2               |   | 2 |
|  | 37-38 | <b>Контрольная работа.</b> «Ценообразование в общественном питании»  | 2               |   | 2 |
|  |       | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Заполнение калькуляционных карточек.<br>Подготовка сообщения о видах меню.<br>Составление разных видов меню.   | 2               |   | 2 |
| <b>Тема 3</b><br>Материальная ответственность.<br>Инвентаризация | 39-40 | Материальная ответственность, ее документальное оформление.  | 2               | <i>Дать понятия материальной ответственности. Уметь заполнять договор о материальной ответственности. Изучит понятия об основных средствах.</i> | 2 |
|  | 41-42 | Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц. | 2               |   | 2 |
|  | 43-44 | Контроль за товарными записями. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.   | 2               |   | 2 |
|  | 45-46 | Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.  | 2               |   | 2 |
| <b>1 курс 2 семестр</b>  |       |  | <b>60 часов</b> |   |   |
| <b>Тема 3</b><br>Материальная ответственность.<br>Инвентаризация | 47-48 | Документальное оформление поступления основных средств на производство, учет их на производстве. Порядок списывания в случае износа, боя, порчи, инвентаризации.                                   | 2               | <i>Уметь документально оформлять поступление основных средств на ПОП.</i>   | 2 |
|  | 49-50 | <b>Практическая работа № 10.</b> Порядок списания малоценного и быстроизнашивающихся предметов.  | 2               |   | 2 |
|  | 51-52 | <b>Практическая работа № 11.</b> Заполнение договора о материальной ответственности.   | 2               |   | 2 |
|  | 53-54 | <b>Практическая работа № 12.</b> Решение производственных задач.   | 2               |   | 2 |

|  |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|
|  | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Изучение трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред.от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»<br>Документальное оформление договора о материальной ответственности<br>Составление презентации о видах материальной ответственности.<br><b>Источники информации:</b><br>1. Российская федерация. Законы. Гражданский кодекс РФ: офиц.текст: (по сост. на 1 мая 2016 г.). – М.: Омега –Л, 2016. – 688с. – (кодексы РФ).<br>2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред.от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» |  | 2 |   | 2 |
| <b>Тема 4</b><br>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций | 55-56   | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.   | 2 | <i>Знать задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Уметь рассчитывать необходимое количество продуктов, необходимых на текущий день. Умение документально заполнять требование-накладную (расходную накладную). Уметь рассчитывать расход соли и специй.</i> | 2 |
|  | 57-58   | Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.   | 2 |   | 2 |
|  | 59-60   | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.<br>План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. | 2 |   | 2 |
|  | 61-62   | Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день.<br>Расход соли и специй.  | 2 |   | 2 |
|  | 63-64   | Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.   | 2 |   | 2 |
|  | 65-66   | Требование- накладная (расходная накладная).<br>Документарное оформление отпуска изделий кондитерского цеха с производства.  | 2 |   | 2 |
|  | 67-68   | <b>Практическое занятие № 13.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, тары и товаров в кладовой организации питания.  | 2 |   | 2 |
|  | 69-70   | <b>Практическое занятие № 14.</b> Порядок списания соли специй   | 2 |   | 2 |
|  | 71-72   | <b>Практическое занятие № 15.</b> Составление требование – накладной.  | 2 |   | 2 |
|  | 73-74   | <b>Практическое занятие № 16.</b> Составление требование – расходной накладной.  | 2 |   | 2 |
|  | 75-76   | <b>Практическое занятие № 17.</b> Составление товарного отчета.  | 2 |   | 2 |
|  | 77-80   | <b>Практическое занятие № 18.</b> Решение производственных задач.  | 4 |   | 2 |
| 81-82  | <b>Контрольная работа по теме:</b> «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций»  | 2  | 2 |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»,<br>«Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с  |  | 1 |   | 2 |

|   |  |   |   |  |   |
|---|--|---|---|--|---|
|   | населением». Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года № 55.<br><b>Источники информации:</b><br>Закон РФ от 07.02.1992г № 2300-1(ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»,<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/2">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/2</a> «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением». (утв. Минфином РФ от 30.08.1993 № 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/23">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/23</a> Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/podborki/pravila-roznicnoj-torgovli/">http://www.consultant.ru/podborki/pravila-roznicnoj-torgovli/</a> |   |   |  |   |
| <b>Тема 5</b><br>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | 83-84  | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.  | 2 | <i>Уметь организовать учет на производстве. Знать как документально правильно оформить поступление сырья на производство. Знать особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.</i> | 2 |
|   | 85-86  | Документальное оформление поступления сырья на производство.<br>Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции   | 2 |  | 2 |
|   | 87-88  | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.<br>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.   | 2 |  | 2 |
|   | 89-90  | <b>Практическое занятие № 19.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.  | 2 |  | 2 |
|   | 91-92  | <b>Практическое занятие № 20.</b> Составление дневного заборного листа.   | 2 |  | 2 |
|   | 93-94  | <b>Практическое занятие № 21.</b> Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни   | 2 |  | 2 |
|   | 95-96  | <b>Практическое занятие № 22.</b> Составление требования в кладовую   | 2 |  | 2 |
|   | 97-98  | <b>Контрольная работа по теме «Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций».</b>  | 2 |  | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Подготовить сообщение: «Учет отпуска продуктов и товаров»<br>Подготовить презентацию по теме: «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций»<br>Составить кроссворд по теме: «Товарные потери и порядок их списания».   |   | 4 |  | 2 |
| <b>Тема 6</b> Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций   | 99   | Правила торговли. Виды оплаты по платежам.  | 1 | <i>Умение давать понятия о видах оплаты. Соблюдать порядок ведения кассовых операций. Уметь пользоваться контрольно-кассовыми машинами.</i>  | 2 |
|   | 100  | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.                       | 1 |  | 2 |
|   | 101-102  | Учет кассовых операций и порядок их ведения.<br>Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.<br>Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. | 2 |  | 2 |
|   | 103-104  | Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.  | 2 |  | 2 |
|   | 105-106  | <b>Практическая работа № 23.</b> Решение производственных задач   | 2 |  | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа.</b>   |   | 2 |  | 2 |

|                                       |  |  |                 |   |   |
|---------------------------------------|--|--|-----------------|---|---|
|                                       | Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», «Правил розничной торговли» (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55.<br><b>Источники информации:</b><br>1. Закон РФ от 07. 02.1992 «О защите прав потребителей»<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a><br>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a><br>3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<br><a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a> |  |                 |   |   |
| <b>2 курс 3 семестр</b>               |  |  | <b>20 часов</b> |   |   |
| <b>Тема 7</b> Расчеты по оплате труда | 107-108  | Общие положения по оплате труда. Задачи учета труда и расчетов по оплате труда. Документация по учету рабочего времени и выработки; порядок оплаты труда работников общественного питания. | 2               | <i>Разобрать понятия об оплате труда. Уметь рассчитывать заработную плату. Умение заполнять документы по учету рабочего времени. Знать порядок и виды оплаты труда.</i> | 2 |
|                                       | 109-110  | Оплата труда за работу в праздничные дни, сверхурочные, выплата компенсаций, выходного пособия.  | 2               |   | 2 |
|                                       | 111-112  | Расчет зарплаты за дни предоставления отпуска, расчет пособия по временной нетрудоспособности.   | 2               |   | 2 |
|                                       | 113-114  | Учет отчислений на специальное страхование в пенсионный фонд и фонд занятости удержания из зарплаты.   |                 |   | 2 |
|                                       | 115-116  | Документальное оформление выплаты зарплат.   | 2               |   | 2 |
|                                       | 117-120  | <b>Практическая работа № 24.</b> Расчет заработной платы   | 4               |   | 2 |
|                                       | 121-124  | <b>Практическая работа № 25.</b> Решение производственных задач  | 2               |   | 2 |
|                                       | 125-126  | <b>Итоговая контрольная работа по УД «Основы калькуляции и учета»</b>  | 2               |   | 2 |
|                                       | <b>Самостоятельная работа.</b><br>Заполнение таблицы: «Платежная ведомость на выдачу заработной платы.<br>Составить презентацию по теме: «Задачи учета труда и расчетов по оплате труда».<br>Составить кроссворд по теме: «Расчеты по оплате труда».   |  | 4               |   | 2 |
| <b>Итого</b>                          |  |  | <b>138</b>      |   |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» требует наличия учебного кабинета «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», не требует наличия мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:

- кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям;
- кабинет имеет комплект специализированной мебели для организации рабочего места преподавателя; организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения средств обучения;
- организации использования аппаратуры.

В кабинете имеется персональный компьютер, проектор, колонки

Программное обеспечение для персонального компьютера:

- операционная система Windows XP
- комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- программа для работы с видеопроектором
- программа выхода в сеть Интернет Opera, Mozilla Firefox (через переносной модем).

В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Основы калькуляции и учета»:

- учебные пособия;
- лазерные диски с презентациями к урокам;
- тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля;
- накопительные папки с индивидуальными заданиями для обучающихся.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (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. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. 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.

5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

##### 3.2.2. 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. 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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

4. 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/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы

1. <http://economy.gov.ru>

2. <http://www.consultant.ru>

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

| Результаты обучения  | Коды формируемых профессиональных и общих компетенций | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды 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;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера</li> </ul>   | ПК 1.2-1.6  | <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> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных</li> <li>- тестирования.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>  | ПК 2.2- 2.8   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> </ul> | ПК 3.2-3.5  | <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> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных</li> <li>- тестирования.</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> </ul>   |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> </ul>   | ПК 4.2-4.5  | <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> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных</li> <li>- тестирования.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-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;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul> | ПК 5.2-5.5  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>   | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul> |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p>ОК. 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>  | <p>по учебной дисциплине;<br/>- заданий экзамена по по учебной дисциплине.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   | <p>ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  | <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>                         | <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>  | <p>ОК 9.<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке; | ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |  |
| правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.                           | ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере              |  |

