

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Апастовский аграрный колледж»**

Утверждаю
Директор ГАПОУ
«Апастовский аграрный колледж»
И.А. Нигматзянов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы калькуляции и учета»
для профессии среднего профессионального образования**

Апастово, 2021 г.

Программа учебной дисциплины « Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация – разработчик: ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Разработчик: Сиразов Ильгизар Нурлисламович, преподаватель специальных дисциплин и междисциплинарных курсов, первой квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании педагогического Совета

Протокол № _____ от « » _____ 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

<i>1</i>	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>4</i>
<i>2</i>	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>8</i>
<i>3</i>	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>13</i>
<i>4</i>	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>14</i>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.05. Основы калькуляции и учета входит в общепрофессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, 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 рецептов 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -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

	<p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>-источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	---	---

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли письменно на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать тексты на базовые профессиональные темы (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

Результаты освоения дисциплины направлены на формирование личностных результатов воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России.	ЛР2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей.	ЛР4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан.	ЛР8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем, открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 20
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения, готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 23

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	12
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	<i>Личностные результаты</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<p>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Деловая игра: «Я – будущий бухгалтер» Деловая игра: «Воспитанный молодежь должен вести учет и контроль»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	12	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</p>	<p>ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20</p>
	<p>Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</p> <p>Тематика практических занятий:</p>	2		
	<p>Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и технологическими картами.</p>			
<p>Тема 2.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	12	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</p>	<p>ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20</p>
	<p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 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. 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.</p>			

	<p>Тематика практических занятий:</p> <p>Практическое занятие. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и технологическими картами. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. Определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья.</p>	2		
<p>Тема 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Деловая игра: «Уметь жить с запасами». Урок – игра: «Ответственность – тоже воспитание!»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	12	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10</p>	<p>ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20</p>
	<p>Правила документального оформления движения материальных ценностей. Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров. Методика осуществления контроля за товарными запасами. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания. Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов.</p>			
	<p>Тематика практических занятий:</p>	2		
	<p>Практическое занятие. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.</p>			
<p>Тема 4. Учет продуктов на производстве,</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	12	<p>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5</p>	<p>ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10,</p>
	<p>Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске</p>			

<i>отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Деловая игра: «Как сохранить наличные деньги»</i>	изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10	ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20
	Тематика практических занятий:	2		
	Практическое занятие. Оформление дневного заборного листа. Составление товарного отчета за день.			
<i>Тема 5. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций. Урок –игра: «Молодежь, поставщики, подрядчики»</i>	Содержание учебного материала	10	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10	ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20
	Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками.			
	Тематика практических занятий:	2		
Практическое занятие. Оформление приходных и расходных кассовых ордеров.				
<i>Тема 6. Учёт расчётов по оплате</i>	Содержание учебного материала	10	ПК 1.2-1.5	ЛР2, ЛР4, ЛР6, ЛР10,

труда. Деловая игра: «Чтобы жить на одну зарплату»			2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР18, ЛР20
	Состав фонда оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда.			
	Тематика практических занятий:	2		
	Практическое занятие. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок.			
Консультация		4		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:		84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: комплект мебели для обучающихся; рабочий стол преподавателя; доска.

Технические средства обучения: компьютер с мультимедиаоборудованием и выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2019.- 176с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под общ. ред. М.П. Могильного., - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / общ. ред. А.В.Павлова - М.: Издательство ООО «Профи», 2020.- 294с.

3.2.3.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.«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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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- 	<p>Полнота письменных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (подготовка сообщения, составление кроссворда)

<p>ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; <p>Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность расчетов Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы (подготовка сообщения, составление кроссворда) <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
---	---	---

<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		