

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
Димова О. А.
« ___ » _____ 2021г.

АННОТАЦИЯ
к программе учебной дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета

п. Приаргунск, 2021г

АННОТАЦИЯ

к программе учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки.

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

Цели и задачи дисциплины (курса, модуля).

Цель освоения дисциплины: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (курса, модуля).

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы калькуляции и учета у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие:

Шифр	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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, Определить необходимые ресурсы; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и ин-			

	терпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности			
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в Контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые Источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации</p> <p>Формат Оформления результатов поиска информации</p>
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
ОК 10.	Использовать инфор-	Применение Средств информатиза-	Применять средства информации-	Современные средства и устройства

	мационные технологии в профессиональной деятельности	ции и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	онных технологий для решения профессиональных Задач Использовать современное Программное обеспечение	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на Профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Уметь:

У1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кла-

- довой организации питания;
- У3 составлять товарный отчет за день;
- У4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У5 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У9 принимать оплату наличными деньгами;
- У10 принимать и оформлять безналичные платежи;
- У11 составлять отчеты по платежам.

Знать:

- 31 виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 32 задачи бухгалтерского учета;
- 33 предмет и метод бухгалтерского учета;
- 34 элементы бухгалтерского учета;
- 35 принципы и формы организации бухгалтерского учета
- 36 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 37 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 38 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 39 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 310 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 311 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 312 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- 313 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 314 правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 315 источники поступления продуктов и тары;
- 316 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 317 методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 318 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 319 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 320 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 321 порядок оформления и учета доверенностей;
- 322 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 323 правила торговли;
- 324 виды оплаты по платежам;
- 325 виды и правила осуществления кассовых операций;
- 326 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 327 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- 328 Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64

<i>Самостоятельная работа¹</i>	-
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия (если предусмотрено)	12
контрольная работа	2
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) дифференцированный зачет	

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет.**

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика Бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций