

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

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ЛГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

**Разработчики:**

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ЛГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного профиля

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 кладовой 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 рецептов 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.

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

- З1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- З2 задачи бухгалтерского учета;
- З3 предмет и метод бухгалтерского учета;
- З4 элементы бухгалтерского учета;
- З5 принципы и формы организации бухгалтерского учета
- З6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- З7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- З8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- З9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- З10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- З11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- З12 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- З13 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- З14 правила документального оформления движения материальных ценностей;
- З15 источники поступления продуктов и тары;
- З16 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- З17 методику осуществления контроля за товарными запасами;
- З18 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- З19 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- З20 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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 профессионально м 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 интерпретацию 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 информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

	сти		Программное обеспечение	сти
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 интересные 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

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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, птицы, дичи
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
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
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
ВДЗ	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ВД4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	64
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы (если предусмотрено)	не предусмотрено
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	не предусмотрено
контрольная работа	2
самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) дифференцированный зачет</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Общая характеристика Бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1,2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10 У1-У11 31-328
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	1,2	2	
	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2	2	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса <i>в том числе самостоятельная работа Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)1ч</i>	1,2	2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 OK1-OK5, OK10 OK 11 У1-У11 31-328
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	2	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	2	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	2	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	2	
	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий <i>в том числе самостоятельная работа работа со сборником рецептур1ч</i>	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>8</b>	
<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, <b>Практическое занятие 2.</b> Определение процентной доли потерь при различных видах		<b>4</b>		

	обработки сырья			
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.		2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц <i>в том числе самостоятельная работа составление договора материальной ответственности 1ч</i>	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	2	OK1-OK5, OK10, OK11 У1-У11 31-328
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	2	3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2		OK1-OK5, OK10
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.		<b>2</b>	У1-У11 31-328
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	2	ПК 1.2 - 1.4
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	2	2.2 - 2.8 3.2 - 3.6
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе <i>в том числе самостоятельная работа «Работа с нормативными документами» 1 ч</i>	2	4	4.2 - 4.5 5.2 - 5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	2	OK1-OK5, OK10 У1-У11 31-328

	<b>Практическое занятие 6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	2	
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	2	ПК 1.2 - 1.4 2.2 - 2.8 3.2 - 3.6
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. <i>в том числе самостоятельная работа Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче 1ч</i>	2	2	4.2 - 4.5 5.2 - 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 У1-У11
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	2	31-328
	Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	2	2	
	Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания <i>в том числе самостоятельная работа Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 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 Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.1ч</i>	2	2	
<b>Контрольная работа</b>	2	2		
<i>Всего:</i>			<b>64</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

- компьютер,
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **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. 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Москва. Издательский дом «Академия» 2017 г
13. Епифанова Е.В. Товароведение продовольственных товаров. Москва. Издательский дом «Академия» 2019 г

(электронные издания):

14. 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/)

15. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

16. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

17. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

18. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

19. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

20. 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/)

21. 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/)

*Дополнительные источники (печатные издания)*

22. И.А.Самулевич Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании 2015г

23. В.В. Патров Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании 2010г.

24. Потапова И.И Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. образования- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.

25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – С., изд – во «Цитадель трейд». 2006г.

26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., изд – во «Хлебпродформ», 2006 г.

27. Шестакова. Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании – изд. 6-е, дополн. И перераб. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2008 г.

28. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. - М.: Форум, 2011. - 464с.

29. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

30. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

*Интернет-ресурсы*

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

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

### *1.1. Организация образовательного процесса*

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### *1.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса*

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i> <b>При выполнении работы выставляется в следующих случаях:</b>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знать</b>            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 доверенно-</p>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b>            при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базирясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;            стиль изложения корректен;            допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;            При тестировании набрано баллов 90-100%</p> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b>            при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны;            допущены одна ошибка или два три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.            При тестировании набрано баллов 80-90%</p> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b>            частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;            допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.            При тестировании набрано баллов 70-80%</p> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:</b></p>	<p>Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6            Устный опрос            Тестирование по темам 1,2,3,4,5,6</p>

<p>стей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <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>• допущены существенные ошибки;</li> <li>• студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.</li> </ul> <p>При тестировании набрано баллов менее 70%</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>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- 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>	<p><b>Оценка 5 «отлично»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;</li> <li>• соблюдает последовательность заполнения документов;</li> <li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами;</li> <li>• рационально организует рабочее место;</li> <li>• соблюдает требования оформления документов</li> </ul> <p><b>Оценка 4 «хорошо»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;</li> <li>• правильно организует рабочее место;</li> <li>• соблюдает последовательность заполнения документов;</li> <li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.</li> </ul> <p><b>Оценка 3 «удовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;</li> <li>• не соблюдает последовательность заполнения документов;</li> </ul>	<p>Практические работы №1,2,3,4,5,6,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами.</li> </ul> <p><b>Оценка 2 «неудовлетворительно»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;</li> <li>• допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;</li> <li>• не умеет пользоваться инструкциями, сборниками рецептов, технологическими картами, калькуляционными картами</li> </ul>	
--	---	--

### **5. Возможности использования программы в других ПООП**

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».