

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «НМТ»

*О.А. Немых*  
О.А. Немых

«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

**РАССМОТРЕНА**

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК *И.А. Чистякова* Чистякова И.А.

Рабочая программа учебной дисциплины “Калькуляция и учет в общественном питании” разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) по специальности

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Разработчик: Н.Н. Павлычева, преподаватель профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**1.2. Место учебной дисциплины в программа подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- проводить инвентаризацию имущества и обязательств;
- составлять калькуляцию блюд;
- использовать нормативно-управленческую информацию в своей профессиональной деятельности;

**знать:**

- основы хозяйственного учета, его виды,
- особенности ценообразования в общественном питании
- документы хозяйственных операций, в общественном питании;

Технолог общественного питания должен обладать **общими и компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося	<b>64 часов;</b>
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<b>52 часов;</b>
самостоятельной работы обучающегося	<b>12 часов.</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (консультации) - 4	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Задачи и основы организации бухгалтерского учета производства продукции и товарооборота Виды хозяйственного учета, задачи, цели, объекты учета, методы и организация бухгалтерского учета. Учетные измерители.	2	2
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение нормативно - правовой базы, регламентирующей основы бухгалтерского учета		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	2
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2	2

	<p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов 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>	2	2
	<p><b>Практическое занятие № 1</b> Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие № 2</b> Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие №3</b> Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие №4</b> Работа со Сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие № 5</b> Составление плана-меню.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие № 6</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие №7</b> Оформление калькуляционных карточек.</p>	2	2

<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</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.	2	2
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2	2
	<b>Практическое занятие №8</b> Составление договора о материальной ответственности.	2	2
	<b>Практическое занятие №9</b> Проведение инвентаризации	2	2
	<b>Практическое занятие №10</b> Оформление результатов инвентаризации	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		
Оформление: товарно-транспортных накладных Заполнение форм: -доверенность на получение товара; -накладная на отпуск товара покупателю			
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</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.	1	2

	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1	2
	<b>Практическое занятие №11</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2
	<b>Практическое занятие №12</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	2	2
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	2	2
	<b>Практическое занятие №13</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2	2
	<b>Практическое занятие №14</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2	2

	<b>Практическое занятие №15</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, полуфабрикатов на производстве.	2	2
	<b>Дифференцированный зачет по курсу</b>	2	2

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;

Информационно-правовая база:

- Консультант Плюс;
- Гарант.

Раздаточный материал:

- унифицированные формы первичной учетной документации
- методические рекомендации для проведения практических работ.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Дополнительные источники:**

Законодательные и нормативные акты:

- Гражданский кодекс РФ в последней редакции
- Трудовой кодекс РФ в последней редакции
- 2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» ФЗ -402 от 06.12.2011 г. в последней редакции.
- 3. Федеральный Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 25.04.03 в последней редакции.
- 4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 29.07.1998г. №34-н в последней редакции.
- 5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 .Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 06.10.2008г. №106-н в последней редакции.
- 6. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 .Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 06.07.1999 г. №43-н в последней редакции.

7. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально- производственных запасов » ПБУ5/01 . Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 09.06.2001г.№44-н в последней редакции.
8. Письмо Центрального Банка России "Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации" № 40 от 22 сентября 1993г. в последней редакции.
9. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании. Утвержден Постановлением Госкомстата РФ от25.12.1998г. №132.

1. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И. Шестакова. «Феникс» 2012.
2. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет, Москва, Издательский центр «Академия», 2006.
- Борисова О.В. Ценообразование в коммерческой деятельности изд. ОИЦ «Академия», 2011.
3. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия: учебное пособие/О.В.Каурова, А.Н.Малолетко, О.С.Юсманова – М.: КНОРУС, 2014.
- 4.
- 5.«Бухгалтерский учет в общественном питании». Г.А. Николаева, Т.С.Сергеева «А-Приор». 2007.
6. «Первичные документы в бухгалтерском и налоговом учете». И.Б. Ланина. «Омега-Л». 2009.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

#### Интернет-ресурсы

1. [www.buh.ru](http://www.buh.ru)
2. [www.rnk.ru](http://www.rnk.ru)
3. [www.sovbuh.ru](http://www.sovbuh.ru)
4. [www.wikipedia.ru](http://www.wikipedia.ru)
5. [www.info-law.ru](http://www.info-law.ru)
6. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
7. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
8. [www.buntorg.ru](http://www.buntorg.ru)
9. <http://audit-by.narod.ru>
10. <http://www.buhgalteria.ru/article/n53491>
11. <http://sprbuh.systems.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения ситуационных задач, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<p style="text-align: center;"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1</b></p> <p><b>Умения:</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Коды формируемых профессиональных и общих компетенций</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить инвентаризацию имущества и обязательств;</li> </ul>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять калькуляцию блюд;</li> </ul>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий.</p>
<p>-использовать нормативно-управленческую документацию в своей профессиональной деятельности;</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

<p><b>Знания:</b> - основы хозяйственного учета, его виды</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>особенности ценообразования в общественном питании</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной и аудиторной  Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>документы хозяйственных операций, в общественном питании</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной и аудиторной работы  Наблюдение за выполнением практических заданий. Оценка выполнения практических занятий. Оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>