

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
**«Саратовский колледж кулинарного искусства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09. «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

**2016**

**УТВЕРЖДАЮ**зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО СККИ

\_\_\_\_\_/Минеева В.И.

«\_\_» сентября 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/Минеева В.И./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

**ОДОБРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № \_\_, «\_\_» сентября 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**ОДОБРЕНО** методическим советом колледжа ГАПОУ СО СККИ

Протокол № \_\_, «\_\_» сентября 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Составитель(и) Шейко М.А. преподаватель ГАПОУ СО СККИ  
(автор):

Рецензенты:

Внутренний

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Клюкина О.Н., к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»,  
ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ»

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОП. 06. Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 06. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа ОП.06. «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

*Цель преподавания ОП.06. «Основы калькуляции и учета»:*

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

*Задачами изучения профессионального модуля являются:*

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;
- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться составлять технологическую карту;
- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины ОП. 06. «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;

- составлять технологическую карту;

**В результате освоения дисциплины ОП 07 «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур*</li> <li>• составления технологической карты*</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;***</li> <li>• составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;***</li> <li>• оформлять документы по результатам инвентаризации;*</li> <li>• планировать меню на основе калькуляции блюд**</li> </ul>

<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и</li> </ul>
---------------------	--

*Пояснения:*

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования WSI/ WSR,

\*\*\* - требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

ППКРС вариативная часть составляет- \_\_\_\_ часа. Часы, выделенные на вариативную часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл - всего \_\_\_\_ часа,

в том числе:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве- \_\_\_\_ часов;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- \_\_\_\_ часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места- \_\_\_\_ часов;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности- \_\_-часов.

2. Профессиональный цикл-всего \_\_\_\_ часа,

в том числе:

- МДК.01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- \_\_\_\_ часов;
- МДК.02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- \_\_\_\_ часов;
- МДК.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- \_\_ часов
- МДК.04.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - \_\_ часов;
- МДК.05.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»- \_\_\_\_ часов;

*Вариативная часть(12ч):*

- составление заявок на сырье,
- количественный и качественный прием продуктов на склад,
- организацию складского хозяйства,
- характеристику помещений предприятий общественного питания,
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов,
- ценообразование в общественном питании,
- калькуляцию,
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения,
- охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач</i>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	4	2	2		2			
ПК 2.2, ПК 2.3	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	20	4	10		5			
ПК 2.4, ПК 2.5	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста	20	4	10		5			
	<b>Производственная практика, часов</b>	108						72	108
	<b>Всего:</b>	<b>152</b>	<b>10</b>	<b>22</b>		<b>12</b>		<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	
	2	Материальная ответственность: понятие, виды	
	<b>Практическое занятие:</b> Составление договора о материальной ответственности		
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Виды материальной ответственности (на примере базового предприятия)»		
<b>Тема 1.2 Документы учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов	
	2	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	
	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление первичных документов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по теме: «Виды документов производства, применяемых на базе практики»		

<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1. Торговые вычисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления	2
	2	Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены	
	3	Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Арифметические действия с различными измерителями 2. Расчет необходимого количества продуктов 3. Процентные вычисления 4. Товарные вычисления		
<b>Самостоятельная работа:</b>			
Выполнение расчетных задач по пройденной теме			
<b>Тема 2.2 Сборники рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2
	2	Нормы вложения массой брутто и нетто	
	3	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	
	4	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника	
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
Подготовка сообщений по темам: Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Определение выхода топленых жиров;			

	Расчёт норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы; Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов; Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий; Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; Расход соли и специй при приготовлении блюд		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании		2
	2   Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке		
	3   План-меню, меню, продажные цены**		
	4   Наряд-заказ, порядок составления		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Составление калькуляции блюд 2. Составление калькуляции кондитерских изделий		
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки». Выполнение расчетных задач по пройденной теме			
<b>Тема 2.4.</b> <b>Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой		2
	2   Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери		
	3   Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление		
	4   Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи		

5	Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Документальное оформление результатов инвентаризации 2. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по темам: «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству», «Документальное оформление поступления сырья»***, «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли»*** • Подготовить презентацию «Планирование меню»**		
	<b>Дифференцированный учет:</b>		
	<b>Всего:</b>	*  (должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.4 паспорта примерной программы)	

*Пояснение:*

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования WSI/ WSR,

\*\*\* - требования профстандартов

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 06. «Основы калькуляции и учета», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

#### **- Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

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

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.
2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2012г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2012г.
4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2012г.
5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011 г.
6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат.2012г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

##### Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией
составлять технологическую карту	- самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день	- выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	- осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию
оформлять документы по результатам инвентаризации	- выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу
планировать меню**	- выполнение действий по планированию меню
проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты***	- проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Знания	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, её оформление и использование в учёте
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	перечисление и приведение описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе
порядок получения продуктов из кладовой;	указание порядка получения продуктов из кладовой;
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;

порядок проведения инвентаризации;	указание порядка проведения инвентаризации
порядок учёта предметов материального оснащения	указание порядка учёта предметов материального оснащения
виды нормативно-технологической документации	перечисление видов нормативно-технологической документации
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания***	изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
правила и технологии расчетов с потребителями ***	изложение правил и демонстрация владение технологией расчетов с потребителями

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования I/ WSR, WS*

*\*\*\* - требования профстандартов*