

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ЦК  
социально-экономических дисциплин

Заместитель директора по НМР

 Т.В. Горюнова

 Г.П. Кириченко

« 9 » 10 2020 г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы калькуляции учета»**

**По профессии:**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

г. Уяр 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»**

**Разработчик: Карапузова Т.В., преподаватель**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                              | Стр. |
|--------------------------------------------------------------|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ              | 4    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 12   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Основы калькуляции учета»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере пищевой промышленности.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды сопроводительной документации на различные виды продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды учета, требования предъявляемые к учету;
- задачи, предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы, 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 результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам, виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа,
- самостоятельная работа – 2 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>50</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>48</b>          |
| в том числе:                                            |                    |
| Практические занятия                                    | 12                 |
| <b>Самостоятельная работа</b>                           | <b>2</b>           |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета  |                    |

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции учета»

| № урока | Наименование разделов и тем                       | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов                                                                                               | Кол-во часов/обяз./самост. | Дидактические материалы и средства обучения | Домашнее задание | Уровень освоения |
|---------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1       | 2                                                 | 3                                                                                                                                                                                   | 4                          | 5                                           | 6                | 7                |
| 1       | Тема 1.<br>Организация бухгалтерского учета       | 1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.           | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 4-7   | 2                |
|         |                                                   | 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 7-9   | 2                |
| 2       |                                                   | 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.                | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 9-13  | 2                |
| 3       |                                                   | 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.                                                               | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ОИ-1, Стр. 10-12 | 2                |
| 4       | Тема 2.<br>Ценообразование в общественном питании | 1 Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Сущность плана - меню, его назначение, виды, порядок составления.                                      | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 21-24 | 2                |
| 5       |                                                   | 2. расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.                                                                                            | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 24-31 | 2                |
| 6       |                                                   | 3. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.            | 2                          | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы         | ИР-1, Стр. 31-47 | 2                |



|    |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                            |                         |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------|-------------------------|---|
| 7  |                                                                                   | <b>Практическое занятие №1:</b><br>Составление плана-меню. Расчет необходимого количества продуктов.                                                                                                                                                         | 2 | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ИР-1, Стр. 27-31; 39-46 | 3 |
| 8  |                                                                                   | <b>Практическое занятие №2:</b><br>Составление плана-меню. Расчет необходимого количества продуктов.                                                                                                                                                         | 2 | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ОИ-1, Стр. 74-83        | 3 |
| 9  | Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация                              | 1. 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 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ИР-1, Стр. 13-20        | 2 |
| 10 |                                                                                   | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.                                                                                                                            | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект          | 2 |
| 11 | Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания | 1. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров.     | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, 2, конспект       | 2 |
|    |                                                                                   | 2 Методика осуществления контроля за товарными запасами. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.                                                                                      | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, 2, конспект       | 2 |
| 12 |                                                                                   | <b>Практическое занятие №3:</b><br>Калькуляция и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства                                                                                                                    | 2 | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ОИ-1, 2                 | 3 |

|    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                            |                |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------|----------------|---|
| 13 | Тема 5.<br>Организационно-<br>управленческие<br>функции<br>предприятия       | 1. Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни.                                                                                   | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 14 |                                                                              | 2. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни.                                                                           | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 15 |                                                                              | 3. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.                                                                             | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 16 |                                                                              | <b>Практическое занятие №4:</b><br>Составить требования в кладовую на основании заданий                                                                                                                                                              | 2 | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ОИ-1, 2        | 3 |
| 17 | Тема 6. Учет<br>денежных<br>средств,<br>расчетных и<br>кредитных<br>операций | 1 Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.                                                                      | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 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 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 18 |                                                                              | 3. Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу. Порядок ведения кассовой книги и ответственность кассира. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. | 2 | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 19 |                                                                              | <b>Практическое занятие №5:</b><br>Составить акт о реализации и отпуске изделий из кухни                                                                                                                                                             | 2 | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ОИ-1, 2        | 3 |

|                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                                                            |                |   |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------|----------------|---|
| 20                                                            |                                 | <b>Практическое занятие №6:</b><br>Составление документов при инвентаризации товара                                                                                                                                                                                 | 2              | Бланки документов по образцу, рабочая тетрадь, калькулятор | ОИ-1, 2        | 3 |
| 21                                                            | Тема 7. Учет труда и его оплаты | 1. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. | 2              | Проектор, экран, ПК, таблицы, схемы                        | ОИ-1, конспект | 2 |
| 22                                                            |                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Систематическая проработка конспектов. Изучение нормативных материалов.                                                                                                                                                | 2              |                                                            | ИР-1           | 2 |
| <b>Итого обязательной нагрузки</b>                            |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>48/12/2</b> |                                                            |                |   |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                                                            |                |   |

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, проектор, экран.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2017.- 176с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под общ. ред. М.П. Могильного,. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / общ. ред. А.В.Павлова - М.: Издательство ООО «Профи», 2016.- 294с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте», Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.
2. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
3. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)

4. Положение по бухгалтерскому учёту № -№ -1-19(Утв. Приказом Минфина Р.Ф. в 2002г.)
5. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкция по его применению (Утв.Приказом Минфина Р.Ф. от 31.12.2000г.)

**Интернет ресурсы:**

1. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
3. <https://ru.b-ok.global>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения и знания)</b>                                                                      | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Уметь:</b>                                                                                                                   |                                                                  |
| Пользоваться нормативными документами                                                                                           | Выполнение и защита практической работы                          |
| Виды учета, требования, предъявляемые к учету                                                                                   | Опрос по индивидуальным заданиям                                 |
| Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | Решение проблемных задач                                         |
| Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания                          | Опрос по индивидуальным заданиям                                 |
| Составлять товарный отчет за день                                                                                               | Тестовые задания по изучаемой теме                               |
| Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья                                           | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме                    |
| Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами                        | Проверочные работы по изучаемой теме                             |
| Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки            | Решение ситуационных задач                                       |
| Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве                                                            | Проверка конспектов лекций                                       |
| Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями                            | Выполнение и защита практической работы                          |
| Принимать оплату наличными деньгами                                                                                             | Тестовые задания по изучаемой теме                               |
| Принимать и оформлять безналичные платежи                                                                                       | Подготовка докладов по изучаемым темам                           |
| Составлять отчеты по платежам                                                                                                   |                                                                  |
| <b>Знать:</b>                                                                                                                   |                                                                  |
| Виды учета, требования, предъявляемые к                                                                                         | Отчёты по самостоятельным работам                                |

|                                                                                                                                     |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| учету                                                                                                                               |                                               |
| Задачи бухгалтерского учета                                                                                                         | Выполнение и защита практической работы       |
| Предмет и метод бухгалтерского учета                                                                                                | Опрос по индивидуальным заданиям              |
| Элементы бухгалтерского учета                                                                                                       | Решение проблемных задач                      |
| Принципы и формы организации бухгалтерского учета                                                                                   |                                               |
| Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании                                                                 | Тестовые задания по изучаемой теме            |
| Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе                                            | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме |
| Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию                                                              | Проверочные работы по изучаемой теме          |
| Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов                                                                      | Решение ситуационных задач                    |
| Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера                                                                            | Проверка конспектов лекций                    |
| Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства | Выполнение и защита практической работы       |
| Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета                                                                | Тестовые задания по изучаемой теме            |
| Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления                                                                      | Подготовка докладов по изучаемым темам        |
| Правила документального оформления движения материальных ценностей                                                                  | Опрос по индивидуальным заданиям              |
| Источники поступления продуктов и тары                                                                                              | Опрос по индивидуальным заданиям              |
| Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров                          | Отчёты по самостоятельным работам             |
| Методику осуществления контроля за товарными запасами                                                                               | Выполнение и защита практической работы       |
| Понятие и виды товарных потерь, методику их списания                                                                                | Опрос по индивидуальным заданиям              |
| Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов                                                                       | Решение проблемных задач                      |
| Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц                        | Опрос по индивидуальным заданиям              |
| Порядок оформления и учета доверенностей                                                                                            | Тестовые задания по изучаемой теме            |
| Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей                                                              | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме |

|                                                                                                         |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Правила торговли                                                                                        | Проверочные работы по изучаемой теме    |
| Виды оплаты по платежам                                                                                 | Решение ситуационных задач              |
| Виды и правила осуществления кассовых операций                                                          | Проверка конспектов лекций              |
| Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты | Выполнение и защита практической работы |
| Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                     | Тестовые задания по изучаемой теме      |