БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09.2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование специальности

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 3

Когалым, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и является вариативной дисциплиной по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

РАССМОТРЕНО
на заседании методического объединения социально-экономического профиля
Протокол № 4 от «26» июня 2020г.
Руководитель МО _____ Омарова Ф.З
подпись расшифровка

СОГЛАСОВАНО
Методист _____ Е.А. Левина
подпись расшифровка

Педагог-библиотекарь _____ Л.Н. Родионова
подпись расшифровка

Разработчики:
Преподаватель высшей категории БУ «Когалымский политехнический колледж» Лукьянова Ирина Викторовна _____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая является вариативной дисциплиной по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», которая обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05, 09-11 ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2	Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.	Основы бухгалтерского учета.
	Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.	Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
	Производить калькуляцию в общественном питании.	Ценообразование в общественном питании.
	Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.	Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.

	Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.	Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.
	Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.
	Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.	Учет расчетов по оплате труда.
	Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов.	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.
	Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.	Учет доходов, расходов и финансовых результатов.
	Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.	Бухгалтерская (финансовая) отчетность.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**50**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
Практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.10 Калькуляция»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объе	Урове
Раздел1.Бухгалтерский учет в общественном питании				**14**	
Тема1.1. Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.		**Содержание учебного материала**			
		1-2	**Понятие бухгалтерского учета.** Задачи бухгалтерского учета. Виды учета. Требования Классификация и требования, предъявляемые к оформлению документов. Материальная ответственность на предприятии, виды материальной ответственности, ее	2	2
		3-4	Применение калькуляторов для ведения расчетов.	2	2
		5-6	Составление вычислений процентов от числа. Норма отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса, процентные вычисления.	2	2
		7-8	Материальная ответственность: понятие, виды	2	3
		9	***Практическое занятие№1*** Составление договоров материальной ответственности. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	**1**	
		10	***Практическое занятие № 2*** Оформление первичных документов	**1**	
Тема 1.2. Сборники рецептур		11-12	Арифметические операции с помощью микрокалькулятора и ПК. Расчет нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработки Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	2	2
		13-14	**Практическое занятие№3** Арифметические действия с различными измерителями	**2**	
		15	**Практическое занятие№4** Расчет необходимого количества продуктов. Составление технологических карт на основании Сборника рецептур.	**1**	3
		16	**Практическое занятие№5** Расчёт сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий.	**1**	3

		17-18	**Контрольная работа по 1 разделу**	**2**	3
		Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме: «Виды материальной ответственности на базе практики» Подготовить сообщение по теме «Виды микрокалькуляторов» Подготовить сообщение по теме «Виды Сборников рецептур, их особенности и применение» Подготовить сообщение по теме «Составление технологических карт, их назначение». Составить таблицу «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов»			
Раздел 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании				**18**	
Тема2.1. Ценообразование		**Содержание учебного материала**			
		19-20	Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен. Методы калькуляции Порядок заполнения калькуляционных карточек. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.	2	2
		21-22	План – меню, его назначение**.** Порядок оформления	2	2
		23-24	**Практическое занятие№6-7** Процентные вычисления. Товарные вычисления	**2**	
		25-26	**Практическое занятие№8** Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.	**2**	
		27-28	**Практическое занятие№9** План-меню, меню, составление плана-меню Наряд-заказ, порядок составления	**2**	
		29-30	**Практическое занятие№10** Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда	**2**	3
		31-32	**Практическое занятие№11** Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры	**2**	3
		33-34	**Практическое занятие№12** Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. Калькуляция стоимости сложных холодных	**2**	3
		35-36	**Контрольная работа по 2 разделу**	**2**	3

		Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки». Подготовить электронную презентацию по теме «Порядок заполнения калькуляционных карточек, их предназначение». Подготовить сообщение по теме «Особенности калькуляции супов и соусов»			
Раздел 3.Учет сырья, готовой продукции предметов материально–технического оснащения				22	
Тема3.1. Документальное оформление иучет		**Содержание учебного материала**			
		37-38	**Документальное оформление поступления сырья на производство.** Задачи учета основных средств; виды и классификация. Порядок оформления. Причины выбытия основных средств. количеству и качеству при приемке товарно – материальных ценностей.	2	2
		39-40	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Товарная накладная. Акт об установленном расходовании по Документальное оформление закупки сырья и получения сырья со склада. Закупочный акт. Требование - накладная. Дневной заборный лист. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	
		41-42	**Практическая работа № 13** Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи	**2**	3
		43-44	**Практическое задание№14** Оформление доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой оформление и учет отпуска готовой продукции Заполнение товарной -накладной. Заполнение дневного заборного листа. Заполнение актов о реализации изделий Заполнение товарного отчета. Заполнение акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов.	**2**	3
		Самостоятельная работа Составить таблицу «Первичные документы предприятия общественного питания, их предназначение». Заполнение первичных документов предприятия общественного питания (товарная накладная, закупочный акт, требование – накладная, дневной заборный лист, наряд – заказ, товарный отчет). Составление технико – технологической карточки на фирменное блюдо. Подготовить сообщение по теме «Характеристика этапов разработки фирменныхблюд»			

Тема 3.3 Инвентаризация		45-46	**Правила и порядок проведения инвентаризации.** Виды и сроки проведения.	2	2
		47-48	**Практическое задание№15** Документальное оформление результатов инвентаризации	**2**	3
		49-50	**Дифференцированный зачет**	**2**	3
		Самостоятельная работа Составление заданий тестового типа по теме «Инвентаризация» Подготовить сообщение по теме «Порядок проведения инвентаризации и ее оформление»			
		Итого за 3 семестр		**20/30**	
Всего:				**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет *специальных дисциплин*, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; сборники задач по дисциплине, а также техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Гражданский кодекс РФ. Части 1, 2.

2. Налоговый кодекс РФ. Часть 2.

3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.

4. Положения по бухгалтерскому учету:

- ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
- ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
- ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
- ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
- ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
- ПБУ 10/99 «Расходы организаций».

- ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».

5. Сапогина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар-кондитер»): учеб.пособ./ Л.А. Сапогина. – М.: КНОРУС, 2019. – 238 с. – Текст: непосредственный.

6. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/939765 (дата обращения: 17.01.2020)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.garant.ru Гарант.

2. www.consultant.ru Консультант.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бухгалтерский учет: учеб. пособие для вузов. Под ред. И. М. Дмириевой. – М.: Юрайт, 2017.

2. Ларионов А. Д., Карзаева Н. Н., Нечитайло А. И. Бухгалтерская финансовая отчетность: учеб. пособие. – М.: «Издательство Проспект», 2016.

3. Медведев А. И. Хозяйственные договоры и сделки: бухгалтерский и налоговый учет. – М.: ИНФА-М, 2018.

4. Никандрова Л. К. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – М.: РИОР, 2017.

5. Сахон А. П., Сафронова Э. Ф., Невольникова Г. И. Бухгалтерский учет в предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.

6. Стерлядова Н. П., Шатер В. В., Крылосова Л. И. Практикум по бухгалтерскому учету в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность. **Умения:** - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, точность заполнения бланков документов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.	**Текущий контроль:** - тестирование; - устный опрос; - письменный опрос; - решение задач; - заполнение бланков документов. **Промежуточная аттестация**: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

(отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.	Рациональность действий.	