

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**ДИРЕКТОР ГАПОУ РС (Я) «МРТК»**  
  
**/В.В. БЕРЕЗОВОЙ**  
**«05» \* 2018г.**



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

Мирный, 2018 г

## Лист согласования

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта составлена преподавателем Волковой Л.Н, ГАПОУ РС (Я) «Региональный технический колледж в г. Мирном»

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальностям среднего профессионального образования

Программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании кафедры ЭиГС ГАПОУ РС (Я) МРТК

«04» сентября 2018 г. протокол № 1  
Заведующая кафедрой Волкова Л.Н./ ЛН /

Программа учебной дисциплины согласована на заседании Учебно-методического совета ГАПОУ РС (Я) МРТК

«05» октября 2018 г. протокол № 1

Председатель: С.В. Мусорина /

Секретарь: Л.Н. Семенова /

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p>
---	---	--

	<p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p> <p>реализованных и отпущенных</p>
--	--	---

		<p>товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li><li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li><li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li><li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li><li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li><li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li><li>- правила торговли;</li><li>- виды оплаты по платежам;</li><li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li></ul>
--	--	---

		<p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>



	<p>задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p>

	Оформлять документы	Правила оформления документов.
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--------------	---	---

## 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>Объем образовательной программы</b>	<b>45</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	27
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	18
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

1	2	3	4		6	7	8	9	10	11
			Группа*	часы						
	<b>Раздел-1</b> <b>Учет на предприятиях общественного питания</b>	<b>16</b>								Учебник И.И.Потапова Калькуляция и учет 2012г.
	<b>Тема 1.1.</b> Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного	<b>1-4</b>	П19(9)	2	Комбинированный			Математика Калькуляция		Стр.12-20
	Материальная ответственность: понятие, виды	<b>5-8</b>	П19(9)	2	Комбинированный					Стр.66
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>9-11</b>	П19(9)	2	Комбинир		Наглядный	Математ		Составлен ие

	Составление договора о материальной ответственности				ованный		материал	ика Калькуля ция		договора о материальной ответственности
	<b>Тема 1.2</b> Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов	<b>12-15</b>	П19(9)	4	Комбинированный		Наглядный материал+	Математика Калькуля ция		Стр.15

	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах . Способы исправления ошибок в документах	<b>16-19</b>	П19(9)	4	Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция		Стр.19-20
	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление первичных документов	<b>20-21</b>	П19(9)	4	Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция		Оформление первичных документов
	<b>Раздел 2.</b> <b>Калькуляция на предприятиях</b>				Комбинированный		Образцы документов			



	<b>общественного питания</b>								
	<b>Тема 2.1.</b> Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления	<b>22</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.29-30
	Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены	<b>23</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.29-32
	Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	<b>24-25</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.29-30
	<b>Практические занятия</b> 1. Арифметические действия с различными измерителями 2. Расчет необходимого количества	<b>26-27</b>					Образцы документов	Математика Калькуляция	Расчет необходимого количества

	продуктов 3. Процентные вычисления 4. Товарные вычисления								продуктов
	<b>Тема 2.2.</b> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	<b>28-29</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.37-50
	Нормы вложения массой брутто и нетто	<b>30-31</b>			Комбинированный		Сборник рецептур	Математика Калькуляция	Стр.37-50
	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	<b>32</b>			Комбинированный		Сборник рецептур	Математика Калькуляция	Стр.37-50
	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.	<b>33</b>			Комбинированный		Сборник		

	Построение Сборника				ованный		рецептур			
	<b>Тема 2.3.</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>				Комбинированный					
	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании	<b>34</b>			Комбинированный		Презентации			
	Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке	<b>35</b>			Комбинированный		Презентации			
	План-меню, меню, продажные цены**	<b>36</b>			Комбинированный		Презентации			
	Наряд-заказ, порядок составления	<b>37</b>					Презентации			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>38-40</b>					Калькуляция блюд			

	1. Составление калькуляции блюд 2. Составление калькуляции кондитерских изделий								
	<b>Тема 2.4.</b> <b>Учет сырья и готовой продукции</b> Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	<b>41</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.66-67
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери	<b>42</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.76-77
	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи кументальное оформление	<b>43</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.79-81

	<b>Практические занятия</b> 1.Документальное оформление результатов инвентаризации 2.Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	<b>44</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.87-90
	2.Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	<b>45</b>			Комбинированный		Образцы документов	Математика Калькуляция	Стр.100-102
	<b>Дифференцированный зачет:</b>						Защита презентации		
	<b>Всего</b>	<b>45</b>							

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **Основные источники**

1.Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. - Минск : РИПО, 2019.

2 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.

3.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019.

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020.

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2018 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

**Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2019)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2018) "О защите прав потребителей»
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 10
5. <http://economy.gov.ru>
6. <http://www.consultant.ru>

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОЦЕНКИ
<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b><i>Текущий контроль</i></b></p> <p><b><i>при проведении:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b><i>Промежуточная аттестация</i></b></p> <p><i>в форме дифференцированного</i></p>



<p>виды и методы расчета.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> </ul> <p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> </ul>		<p><i>зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>-письменных/ устных ответов,</i></li> <li><i>-тестирования.</i></li> </ul>
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p><i>презентаций</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</li> </ul>

<p>калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НДС</i></p> <p><i>и т.д.</i></p>	<p><i>занятий</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	---	---