

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по предмету «Основы калькуляции и учета»**  
**профессионального обучения лиц с ОВЗ**  
**по профессии 16675 Повар**

р.п. Чунский  
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Т.А. Бойцова, преподаватель УД и МДК ГБПОУ ИО ЧМТ

1.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса подготовка рабочих, обладающих знаниями основы калькуляции и учета в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способно выдержать конкуренцию на рынке труда.

Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки, с целью их применения в практической деятельности на предприятиях питания.

По окончании курса происходит закрепление материала в форме дифференцированного зачета.

<b>Должен уметь</b>	<b>Должен знать</b>
свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой	цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»	компьютерную технику;
решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд	документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к ним
заполнять первичные учетные документы	содержание и оформление документов
составлять заявки на продукты	расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь
основы калькуляции и учета	порядок составления меню
	составление калькуляции для приготовления блюд
	оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров
	правила проведения инвентаризации
	оформление документа при инвентаризации.

## 2. Тематический план учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта в общественном питании»

№ темы	Тема	Кол-во часов
Тема 1.	Ценообразование в общественном питании	2
Тема 2.	Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	2
Тема 3.	Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	3
Тема 4.	Учёт в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли	2
Тема 5.	Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции	3
Тема 6.	Учёт основных средств	3
Тема 7.	Инвентаризация продуктов и тары	3
Тема 8.	Отчетность материально-ответственных лиц	3
<b>Практические занятия</b>		6
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов</b>		2
- выполнение домашних заданий		
- подготовка к практическим занятиям и зачету		
<b>Итого</b>		<b>23</b>

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 рабочей программы дисциплины**

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

Для реализации учебной программы дисциплины имеется в наличии кабинет, где изучается предмет «Основы калькуляции и учёта».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

1. Посадочные места по количеству обучающихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплекс учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях
4. Калькуляторы
5. Бланки бухгалтерских документах
6. Учебники

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

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

###### **Основные источники:**

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. -8-е зд., стер.. - М. : Академия, 2012. – 176 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Фе-дерации).
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [фе-дер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со-держанию.

- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
- 11.Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»  
[12.http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
12. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
- 14.Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансово-хобязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
- 15.Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
- 16.Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
17. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- 18.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.
- Дополнительные источники (печатные издания):**
- 1.Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
- 2.Бакаев А.С., Шнейдман З.Л. План счетов бухгалтерского учёта финансово хозяй-ственной деятельности организации. – М: Юрайт-М, 2011. – 176 с.
- 3.Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

4. Перетятко Т.И. Организация учёта и калькуляции на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с.

5. Усова Н.И., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие. – М: «Академкни-га/Учебник», 2011. – 158 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://economy.gov.ru>

2. <http://www.consultant.ru>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, проверочных работ и лабораторных работ.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Понимать значение бухгалтерского и хозяйственного учета. Решать задачи бухгалтерского учета. Использовать учётные измерители.	Экспертное наблюдение на практических занятиях. Устный опрос.
Составлять договор индивидуальной материальной ответственности.	Индивидуальные задания. Письменный опрос.
Знать права и обязанности бригады материально-ответственных лиц и администрации предприятия.	Экспертное наблюдение на практических занятиях. Устный опрос.
Определять расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, птицы, рыбы.	Практические работы.
Оформлять калькуляционные карточки	Практические работы. Контрольная работа.
Организовывать свою деятельность	Экспертное наблюдение на практических занятиях.
Заполнять документы, отражающие работу производства	Проектные задания. Практические работы. Контрольные работы.
Знать цели и задачи инвентаризации	Тестовая проверка знаний.
Порядок проведения инвентаризации	Практические занятия. Индивидуальные проектные задания.
Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур.	Оценка выполнения практического задания.
Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет	Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования.
Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	Оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения самостоятельной работы.
Оформлять документы по результатам инвентаризации	Оценка выполнения практического задания
Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка выполнения практического задания.



Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы
Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	Оценка выполнения практического задания
Порядок получения продуктов из кладовой	Экспертная оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения тестового задания
Документальное оформление отпусков блюд и кондитерских изделий	Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования
Виды нормативно-технологической документации	Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы