

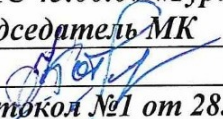

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 16
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05. Основы калькуляции и учета

43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Регистрационный номер **43.01.09.-170331** от **31.03.2017**)

<i>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</i>	<i>УТВЕРЖДАЮ</i>
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Е.А. Торопыгина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Мансурова Г.И. преподаватель ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

Рецензент: Директор ООО «Город Кафе» С.К.Кондрев

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	11
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы калькуляции и учета входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОДБ. 07 Обществознание (вкл. экономику и право), ОП.10 Основы предпринимательской деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У1 вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У2 составлять товарный отчет за день;
- У3 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У4 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- У5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У8 принимать оплату наличными деньгами;
- У9 принимать и оформлять безналичные платежи;
- У10 составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- З 1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- З 2 задачи бухгалтерского учета;
- З 3 предмет и метод бухгалтерского учета;
- З 4 элементы бухгалтерского учета;
- З 5 принципы и формы организации бухгалтерского учета
- З 6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- З 7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- З 8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- З 9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- З 10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- З 11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- З 12 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- З 13 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- З 14 правила документального оформления движения материальных ценностей;
- З 15 источники поступления продуктов и тары;
- З 16 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- З 17 методику осуществления контроля за товарными запасами;
- З 18 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- З 19 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- З 20 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- З 21 порядок оформления и учета доверенностей;

- 3 22 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 3 23 правила торговли;
- 3 24 виды оплаты по платежам;
- 3 25 виды и правила осуществления кассовых операций;
- 3 26 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 3 27 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.02	составить план действия; определить необходимые ресурсы
		Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой

	профессиональное и личностное развитие		документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
			Знания:
		Зо 05.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информати-

			зации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья	Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		У 1.3.11.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов

		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента	Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.5.24	рассчитывать стоимость
		У 2.5.25	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов
		З 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		З 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий, творога, сыра, муки различного ассортимента	Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.6.21	рассчитывать стоимость
		У 2.6.22	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий, творога, сыра, муки различного ассортимента
		З 2.6.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий, рыбы, нежирного водного сырья различного ассортимента	Н 2.7.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость
		У 2.7.19	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий, рыбы, нежирного водного сырья различного ассортимента
		З 2.7.20	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.7.21	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.8.18	рассчитывать стоимость
		У 2.8.19	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных

	лий, за-кусочек из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.3.15	рассчитывать стоимость
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.4.16	рассчитывать стоимость
		З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.5.16	рассчитывать стоимость
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.6.17	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-	Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ции холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 4.2.14	правила общения с потребителями
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 4.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 4.4.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске
		У 4.5.17	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 4.5.14	правила расчета с потребителями
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 5.3.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		З 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Н 5.5.05	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Н 5.5.06	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.14	рассчитывать стоимость
		З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
ЦОДНВ	Духовно-нравственное воспитание
ЦОДНВ.3.	Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, производственной практике, на местности.
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционно-образовательных технологий.

№ темы	Содержание темы	Кол. час
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2
2	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания	2
3	Отчетность материально-ответственных лиц	2
4	Организация количественного учета продуктов в кладовой	2
5	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2
	ИТОГО	10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	18
Консультация	4

Промежуточная аттестация	экзамен
--------------------------	---------

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций	Кол-во часов
1	2	3	4	5
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6		
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10, ЦОГВ.1.	1
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1		2
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1		3
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1		4
	Тематика практических занятий			
	Практические занятия 1. Работа с программой «1С Бухгалтерия»	1		5
	Работа с программой «Консультант Плюс»	1		6
	Источник информации Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 26.07.2019 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020) №402-ФЗ (действующая редакция, 2020) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ Дискуссия на предмет осознанного выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.			
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	12		
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10, ЦОЦ-НП.5.	7
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1		8
	Порядок оформления сырьевой ведомости, калькуляционной карточки	1		9
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1		10
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1		11
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1		12

	Коллективное обсуждение на предмет использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности			
	Практические занятия 2 Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	1		13
	Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1		14
	Практические занятия 3. Составление плана-меню	1		15
	Расчет планового товарооборота на день	1		16
	Практические занятия 4 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.			
	Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	1		17
	Оформление калькуляционных карточек.	1		18
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4		
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц	1	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10, ЦОЦ-НП.4	19
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление Групповое обсуждение, ориентированное на умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1		20
	Тематика практических занятий			
	Практические занятия 5. Оформление договора о материальной ответственности	1		21
	Оформление инвентаризационной описи	1		22
	Оформление ведомости учета результатов, выявленных инвентаризацией	1		23
	Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 15 апреля 2020 г.]. – М.: Омега-Л, 2020. – 621с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/			
	Содержание учебного материала	4		
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-	24
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организа-	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной	1		25

ций питания	книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой Обмен мнениями по теме, затрагивающей проявление деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам		5, 9, 10, ЦОПВ.3	
	Тематика практических занятий			
	Практические занятия 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	1		26
	Составление товарного отчета	1		27
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	9	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, ОК9, ОК10. ЦОДНВ.3	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1		28
	Документальное оформление поступления сырья на производство.	1		29
	Документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции	1		30
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1		31
	Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1		32
	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1		33
	Особенности учета сырья и готовых изделий в мясном цехе Круглый стол на понимание и деятельно выражения понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	1		34
	Тематика практических занятий			
	Практические занятия 7 Оформить накладную на поступление сырья на производство	1		35
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Оформить акт о реализации изделий кухни	1	ПК 1.2-1.5, 2.2-2.5, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК1-5, 9, 10 ЦОПТВ.2	36
	Содержание учебного материала	6		
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам 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		37
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1		38
	Операции по онлайн-кассе в организации Дискуссия на тему участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, производственной прак-	1		39

	тике, на местности		
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия 8. Оформление приходных и расходных кассовых ордеров	1	40
	Составление отчета кассира	1	41
	Составление авансового отчета	1	42
	Консультация «Учетная политика, как определяющий документ функционирования предприятия».	1	43
	Консультация «Расчет кассового лимита в организации»	1	44
	Консультация «Как изменить режим налогообложения»	1	45
	Консультация «Типичные ошибки при проведении инвентаризации»	1	46
	Дифференцированный зачет	1	47
		1	48
Всего:		48	
в т.ч. практические занятия		18	

Формирование инвариантных целевых ориентиров программы воспитания

Форма проведения	Оценочные мероприятия
<i>Групповое обсуждение докладов по теме «История развития статистики в России»</i>	<i>Экспертная оценка докладов на предмет осознанного выражения своей российской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе</i>
<i>Дискуссия по теме «Результаты Всероссийской переписи населения 2020 года»</i>	<i>Экспертная оценка утверждений и доводов о причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность</i>
<i>Групповое обсуждение результатов сводки и группировки на тему количество браков и разводов, причины разводов, средняя продолжительность брака, количество детей в семье, тенденции размеров семьи, количество брошенных детей и сирот (в том числе социальных)</i>	<i>Экспертная оценка результатов сводки и группировки на предмет сохранения традиционных семейных ценностей</i>
<i>Составление статистических графиков с проявлением творческого самовыражения и реализации творческих способностей, групповое обсуждение результатов работы</i>	<i>Экспертная оценка статистических графиков на предмет творческого самовыражения, реализации творческих способностей</i>
<i>Провести опрос студентов техникума по методике Федеральной службы государственной статистики (Росстат) расчета показателя «Доля граждан, ведущих здоровый образ жизни (процент)»</i>	<i>Экспертная оценка результатов опроса на предмет понимания и выражения в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей</i>
<i>Групповое обсуждение статистических данных по теме главных экологических проблем, которые влияют на жизнь и здоровье: число заболеваний, ассоциированных с экологическими факторами, доля населения, проживающего в городах с высоким уровнем загрязнения воздуха, смертность, ассоциированная с загрязнением воздуха, уровень выбросов в России и сравнение с мировыми данными</i>	<i>Экспертная оценка понимания обучающихся на предмет неприятия действий, приносящий вред природе, содействия сохранению и защите окружающей среды</i>

Групповое обсуждение современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для расчета показателей вариации

Экспертная оценка умений применять современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров

Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
ЦОГВ.1. Осознано выражающий свою российскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе	Международный день повара и кулинара	Викторина «Своя игра» по профессии «Повар и кондитер»	К-41,42 20 октября 2024	Критерии оценки направлены на знание своей российской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе своей российской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
ЦОПВ.2. Создающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность	Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности	Онлайн-зачет (командное выполнение конкурсных заданий)	К-41,42 8-29 октября 2024	Критерии оценки направлены на понимание причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности https://finzachet.ru/?ysclid=m2sjip60e6673410315
ЦОДНВ.4. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности	Большой этнографический диктант	Диктант (командное выполнение конкурсных заданий)	К-41,42 1-8 ноября 2024	Критерии оценки направлены на понимание создания устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности Критерии оценки направлены на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды https://miretno.ru/
ЦОЭВ.4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды				
ЦОФВ.1. Понимающий	Всемирный День	Просветительская	К-41,42	Критерии оценки направлены на понимание ценности жизни,

и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	здоровья: история, традиции и интересные факты	программа на определенную тему	07.04.2025	здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей
ЦОПТВ.1. Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны	Цифровой диктант	Всероссийский диктант	К-41,42 10 октября – 10 ноября 2024	Критерии оценки направлены на понимание профессиональных идеалов и ценностей, уважение труда, результатов труда, трудовые достижения российского народа, трудовых и профессиональных достижений своих земляков, их вклада в развитие своего поселения, края, страны
ЦОЭВ.2. Выражающий деятельность неприятия действий, приносящий вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Экологическая игра «100 вопросов экологии»	Деловая игра	К-41,42 26.06.2025	Критерии оценки направлены на понимание неприятия действий, приносящий вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЦНП.5. Используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Занимательная информатика	Викторина	К-41,42 05.05.2025	Критерии оценки направлены на знание современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству студентов, рабочее место преподавателя, комплект бланков бухгалтерской документации, комплект законодательных и нормативных документов, комплект образцов оформленных бухгалтерских документов, комплект учебно-методических материалов; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, экран, мультимедийный проектор, калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основная и дополнительная литература:

1. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» №402 -ФЗ от 22.11.2011 года (в редакции от 05.12.2022)
2. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (в редакции от 11.04.2018)
3. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации» (в редакции от 07.02.2020) (с 19.06.2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
4. ПБУ 2/2008 «Учет договоров строительного подряда» (в редакции от 27.11.2020) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
5. ПБУ 3/2006 «Учет активов и обязательств, стоимость которых выражена в иностранной валюте» (в редакции от 09.11.2017) (с 19.06.2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
6. ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации» (в редакции от 08.11.2010) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
7. ФСБУ 5/2019 «Запасов» от 15.11.2019 г.
8. ФСБУ 6/2020 «Учет основных средств» от 17.09.2020 г.
9. ПБУ 7/98 «События после отчетной даты» (в редакции от 06.04.2015) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
10. ПБУ 8/2010 «Оценочные обязательства, условные обязательства и условные активы» (в редакции от 06.04.2015) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
11. ПБУ 9/99 «Доходы организации» (в редакции от 27.11.2020) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
12. ПБУ 10/99 «Расходы организации» (в редакции от 06.04.2015) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
13. ПБУ 11/2008 «Информация о связанных сторонах» (в редакции от 27.11.2020) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
14. ПБУ 12/2010 «Информация по сегментам» (в редакции от 27.11.2020) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
15. ПБУ 13/2000 «Учет государственной помощи» (в редакции от 04.12.2018) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
16. ПБУ 14/2007 «Учет нематериальных активов» (в редакции от 16.05.2016) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
17. ПБУ 15/2008 «Учет расходов по займам и кредитам» (в редакции от 06.04.2015) (в редакции от 06.04.2015) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
18. ПБУ 16/02 «Информация по прекращаемой деятельности» (в редакции от

- 05.04.2019) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
19. ПБУ 17/02 «Учет расходов на научно-исследовательские, опытно-конструкторские и технологические работы» (в редакции от 16.05.2016) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
20. ПБУ 18/02 «Учет расчетов по налогу на прибыль» (в редакции от 20.11.2018) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
21. ПБУ 19/02 «Учет финансовых вложений» (в редакции от 06.04.2015) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
22. ПБУ 20/03 «Информация об участии в совместной деятельности» (в редакции от 18.09.2006) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
23. ПБУ 21/2008 «Изменения оценочных значений» (в редакции от 25.10.2010) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
24. ПБУ 22/2010 «Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности» (в редакции от 07.02.2020) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
25. ПБУ 23/2011 «Отчет о движении денежных средств» (в редакции от 02.02.2011) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
26. ПБУ 24/2011 «Учет затрат на освоение природных ресурсов» (в редакции от 06.10.2011) (с 19.06. 2017г. признан федеральным стандартом бухгалтерского учета)
27. ФСБУ 25/2018 «Бухгалтерский учет аренды» от 16.10.2018 г. (в ред. 29.06.2022)
28. ФСБУ 26/2020 «Капитальные вложения» от 17.09.2020 г.
29. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкция по его применению, утвержден приказом Минфина России от 31 октября 2000 г. №94н (в редакции приказа Минфина России от 8 ноября 2010 г. № 142н).
30. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 244 с.
31. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Агеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021.
32. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 319 с.
33. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 283 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
2. <https://www.minfin.ru/ru/> официальный сайт Министерство финансов РФ
3. www.glavbukh.ru - журнал «Главбух»
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».- Режим доступа <http://www.consultant.ru>
5. Справочно-правовая система «ГАРАНТ».- Режим доступа <http://www.aero.garant.ru>

Литература актуализирована на заседании

МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис»

Председатель _____ Т.Ю.Бесчетвертева

30.08.2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -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 ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безна- 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, который может быть проведен в дистанционном формате на платформе ZOOM /MOODLE/</p>

личной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- 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 питания; -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 и технико - 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, который может быть проведен в дистанционном формате на платформе ZOOM /MOODLE/

ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
ЦОДНВ.3.	Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, производственной практике, на местности.
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности