

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»

**Аннотация к рабочей программе
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 Основы калькуляции и учёта
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2025

Программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569, с изменениями и дополнениями в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464, (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы ОП. 05 Основы калькуляции и учета среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программы воспитания обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:
Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Титова Н.В. к.с.-х.н., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № 6 от «16» мая 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура учебной дисциплины	8
3. Условия реализации рабочей программы	18
4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины	21
5. Возможности использования программы в других ООП	24

1.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 рецептур и кулинарных изделий технологическими и технико – технологическими картами;
- расчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации учета в общественном питании;
- освоения направления, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов применяемых в организациях питания, их классификация;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного 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;
- понятия 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 безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	64
Самостоятельная работа	-
Обязательная аудиторная нагрузка	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
Практическая подготовка	34
контрольная работа	-
консультации	
Промежуточная аттестация проводится в форме	зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет

«Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

–плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

- 1.Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2019 г.]. – М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
- 2.Перетятко Т.И.Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2021г.
- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2021г.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2020 г.
- 5.Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2020г.

3.3 Организация образовательного процесса

Данная дисциплина имеет межпредметную связь с математикой, экономическими и правовыми основами профессиональной деятельности и по всем профессиональным модулям. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий на теоретических и практических занятий, внеаудиторной работы.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин). Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Практические занятия проводятся в учебном классе со всей группой. По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля, на практических работах и др.

Обязательным условием допуска к дифференциированному зачету по дисциплине является выполнение всех практических заданий и самостоятельных работ.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых способствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, сообщений, презентаций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: виды учета, требования, предъявляемые к учету задачи учета предмет и метод бухгалтерского учета элементы бухгалтерского учета принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации учета в общественном питании освоения направления, учета и контроля отчетности на современном этапе требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов правила, обязанности и ответственность главного бухгалтера понятие цены, ее элементы, виды цен понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию общественного 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	Оцениваются знания на «отлично», если обучающийся логично, последовательно излагает теоретический материал, демонстрирует высокую степень проработанности учебной, научно-методической литературы. Оперирует научными терминами, умело систематизирует и обобщает материал в виде выводов, демонстрируя высокую степень осведомленности. Ответ оценивается на «хорошо», если обучающийся последовательно излагает теоретический материал, но допускает неточности в использовании терминологического аппарата, не всегда четко формулирует выводы, либо приводит недостаточно примеров. Ответ оценивается на «удовлетворительно», если обучающийся допускает неточности в изложении теоретического материала и в использовании терминологического аппарата. Выводы сформулированы не всегда четко. Ответ оценивается на «неудовлетворительно», если ответ неполный.	Устный опрос Самостоятельная работа Устный опрос Устный опрос Устный опрос Фронтальный опрос Контрольная работа Устный опрос Устный опрос Самостоятельная работа Контрольная работа Самостоятельная работа Контрольная работа Самостоятельная работа Контрольная работа Самостоятельная работа

продуктов и тары	обучающийся не владеет теоретическим материалом и демонстрирует отсутствие знаний терминологии. В изложении отсутствует логика, выводы сформулированы не корректно.	Самостоятельная работа
методику осуществления контроля за товарными запасами		Тестовая работа
правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами реализованных и отпущенных товаров		Контрольная работа
контроля за товарными запасами		Устный опрос
понятия и виды товарных потерь, методику их списания		Самостоятельная работа
методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов		Контрольная работа
понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц		Устный опрос
порядок оформления и учета доверенностей		Самостоятельная работа
ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей		Самостоятельная работа
правила торговли		Контрольная работа
виды оплаты по платежам		Устный опрос
виды и правила осуществления кассовых операций		Самостоятельная работа
правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты		Самостоятельная работа
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		Самостоятельная работа
оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров.		Самостоятельная работа
Уметь:		
оформлять документы первичной отчетности и	отлично – обучающийся обладает системными	Практическая работа №1,2,21,22,23,24

вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений. Бланки строгой отчетности заполняет без ошибок	
оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	хорошо — обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №1,216,17,18,19,20
Составлять товарный отчет за день		Практическая работа №3,24
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	хорошо — обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №5,6
составлять план — меню, работать со сборником рецептур и кулинарных изделий технологическими и технико — технологическими картами	удовлетворительно — обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №4,5,6
рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	удовлетворительно — обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15
участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	удовлетворительно — обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет,	Практическая работа №3,19,20,24
пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	неудовлетворительно — обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.	Практическая работа №20
принимать оплату наличными деньгами		Практическая работа №24
принимать и оформлять безналичные платежи		Практическая работа №23
составлять отчеты по платежам		Практическая работа №21,22,23

5. Возможности использования программы в других ОП

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования, а также при реализации профессиональных образовательных программ по специальностям среднего профессионального образования.