

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.11.2023 08:16:50  
Уникальный программный ключ:  
23a796еса5935с5928180а0186саbc9а9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

**НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского



*А.Ю. Запорожский*  
А.Ю. Запорожский  
«15» ноября 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

программы профессионального обучения  
по профессиям рабочих, должностям служащих

**«Повар»**

(наименование программы)

г. Находка  
2023 г.

Разработчик ОППО: преподаватель, Стодольник Л.Н.

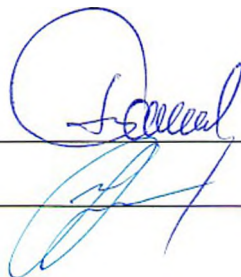
ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11. 09.2023 г. № 5.

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала \_\_\_\_\_



А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра \_\_\_\_\_

З.А. Гурская

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** программа входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- 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;

**уметь:**

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам «Сборника рецептов блюд»;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
уроки, лекции	5
практические занятия	2
<b>Аттестация: дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Автоматизация расчетов. Ценообразование в общественном питании. Материальная ответственность и ее документальное оформление. Количественный и суммарный учет. Товарные потери их списание, отчетность МОЛ. Порядок проведения инвентаризаций	5
	Практическое занятие: Решение задач по таблицам «Сборника рецептур блюд». Заполнить первичные учетные документы. Составление заявки на продукты	2
<b>Аттестация</b>	дифференцированный зачет	1
<b>Всего</b>		<b>8</b>

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся – 15 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

*Основные источники:*

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
2. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
3. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
4. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М. В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
5. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. Электронно – библиотечная система «Издательства Лань». Сайт <http://e.Lanbook.com>, [elsky@lanbook.ru](mailto:elsky@lanbook.ru)
2. Электронно – библиотечная система. Научно – технический центр МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. <http://www.old.msun.ru>
3. Электронно – библиотечная система. Университетская библиотека онлайн. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
4. Электронно - библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), [online.ru](http://online.ru), t-mail: [ebs@urait.ru](mailto:ebs@urait.ru)
5. Электронно - библиотечная система. «IPRBooks». ООО «Ай Пи Эр Медиа»: <https://www.iprbookshop.ru>
6. Электронно-библиотечная система: [Электронный ресурс].— Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;</li> <li>– компьютерную технику;</li> <li>– документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме Дифференцированный</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;</li> <li>– порядок составления меню;</li> <li>– составление калькуляции для приготовления блюд;</li> <li>– оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;</li> <li>– правила проведения инвентаризации;</li> <li>– оформление документа при инвентаризации;</li> </ul>	зачет
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;</li> <li>– работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;</li> <li>– решать задачи по таблицам «Сборника рецептур блюд»;</li> <li>– заполнять первичные учетные документы;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– основы калькуляции и учета.</li> </ul>	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

**НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

\_\_\_\_\_ А.Ю. Запорожский  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессиям рабочих, должностям служащих  
«Повар»  
(наименование программы)

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.