

## Аннотация программы дисциплины

### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

##### 1.1. Область применения рабочей программы

разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;

- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;

- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;

- научиться составлять технологическую карту;

- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

В результате освоения дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен **уметь**: - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов; - составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - оформлять документы по результатам инвентаризации **знать**:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;

- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

- порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок проведения инвентаризации;

- порядок учёта предметов материального оснащения;

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575910

Владелец      Киреев Виктор Юрьевич

Действителен      С 07.04.2021 по 07.04.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813779

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024