

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

председатель МО

Нам А.С. Латыпова

«20» августа 2025г.

Согласовано:

Работодатель

Григорьев

«01» сентября 2025г.

Утверждаю:

И.о. директора ГБПОУ ИПК

Янбердина Р.Р. Янбердина

« » сентября 2025г.

Составлена на основе федерального
государственного образовательного
стандарта

(далее ФГОС) по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

Зам. директора по УПР

Беднякова И.С. Беднякова

«01» сентября 2025 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
(Общепрофессиональный цикл)**

ОПД.05

« Основы калькуляции и учета »

Программа учебной дисциплины разработана на основе федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар,кондитер» утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г.№ 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар,кондитер»

Разработчик:

 Г.И. Белявцева, преподаватель ГБПОУ ИПК Ишимбайский профессиональный колледж .

Рекомендована МО

профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «29» 09 2025 г.

Председатель  А.С.Латыпова

Утверждаю:

Зам.директор по УПР

 И.С.Беднякова
« 01 » сентября 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии естественнонаучного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- 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.

Задачами изучения профессионального модуля являются:

- 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 обучающийся **должен уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур 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;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины.

1.4. Данная программа способствует формированию общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональных компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, кролик.

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 3.4. 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 тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов;

самостоятельной работы обучающегося 63 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	189
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	126
в том числе:	
лекций, уроков	63
практических занятий	63
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	63
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнеса. Практические занятия Практическое занятие №1 Составление должностной инструкции бухгалтера. Практическое занятие №2 Составление должностной инструкции главного бухгалтера. Практическое занятие №3 Работа с документацией бухгалтерского учета. Практическое занятие №4 Составление таблицы «Классификация документации». Практическое занятие №5. Составление договора о материальной ответственности. Практическое занятие №6. Работа с документом «Бухгалтерский баланс».	12	1
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	6	3
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	74	1

	Практические занятия Практическое занятие №7. Калькуляция на блюдо «Кисель из черной смородины», выход 200г. Практическое занятие №8. Калькуляция для приготовления кофе на молоке сгущенном. Практическое занятие №9. Калькуляция на блюдо «Щи из свежей капусты» с говядиной и сметаной. Практическое занятие №10. Калькуляция на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая», выход 250г. Практическое занятие №11. Калькуляция на блюдо «Творог с орехами и чесноком», выход 150г. Практическое занятие №12. Расчет количества свинины обрезной для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории на 50 порций котлет натуральных, припущенных из свинины. Практическое занятие №13. Расчет количества муки при поступлении на предприятия муки с содержанием сухих веществ 14% вместо расчетных 300 кг. Практическое занятие №14. Расчет 60 кг. молока цельного для замены на молоко цельное сгущенное с сахаром. Практическое занятие №15. Расчет количества сахара для получения 2500 кг. сахарной пудры. Практическое занятие №16. Знакомство со Сборником рецептов. Практическое занятие №17. Расчет выхода полуфабрикатов из говяжьей туши. Практическое занятие №18. Расчет расхода субпродуктов. Практическое занятие №19. Расчет расхода колбасных изделий. Практическое занятие №20.. Расчет расхода свинокоченностей. Практическое занятие №21. Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы. Практическое занятие №22. Расчет выхода топленых жиров. Практическое занятие №23. Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке дичи, кролика. Практическое занятие №24. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. Практическое занятие №25 Расчет расхода морепродуктов. Практическое занятие №26 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. Практическое занятие №27. Расчет расхода сырья и выход гастрономических товаров. Практическое занятие №28. Расчет потерь при приготовлении грибов, запеченных в	39	2
--	--	----	---

	сметанном соусе. Практическое занятие №29. Расчет потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий. Практическое занятие №30. Определение норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Практическое занятие №31. Расчет расхода соли специй при приготовлении блюд и изделий. Практическое занятие №32. Работа со Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Практическое занятие №33. Составление плана-меню. Практическое занятие №34. Расчет планового товарооборота на день. Практическое занятие №35. Составление калькуляции для приготовления соуса красного с вином. Практическое занятие №36. Составление калькуляции для приготовления рулета мясного с черносливом, если на производстве имеются куры потрошенные 2-й категории, 1-й категории. Практическое занятие №37. Составление калькуляции для приготовления щей из свежей капусты с картофелем и мясом, если на предприятии имеется говядина 2-й степени. Практическое занятие №38. Составление калькуляции для приготовления творога с орехом и чесноком, если на предприятии имеется масло сливочное топленое. Практическое занятие №39. Составление калькуляции для приготовления канэпе с сыром и окороком, если на производство поступили яйца весом 54г (предприятие 1-й категории). Практическое занятие №40. Составление калькуляции для приготовления помидоров, фаршированных яйцом и луком (предприятие 1-й категории). Практическое занятие №41. Составление калькуляции для приготовления гренок с сыром. Практическое занятие №42. Составление калькуляции для приготовления рулетиков мясных, фаршированных капустой, по-домашнему, на предприятии имеется свинина обрезная. Практическое занятие №43. Составить мини-требование для столовой в детском саду, если количество детей 350 человек, а количество персонала 56 человек. Практическое занятие №44. Составление калькуляций розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Практическое занятие №45. Оформление калькуционных карточек.		
	Самостоятельная работа 1. Расчет количества полуфабрикатов из 160кг свиной туши обрезной. 2. Расчет количества полуфабрикатов из лопаточной части 2-й категории весом 15 кг.	38	3

	3. Расчет количества полуфабрикатов из покромки говядины 2-й категории массой 20кг на предприятии 3-й категории. 4. Определение норм отходов при холодной обработке баранины 1-й категории с ножками массой 38кг. 5. Расчет количества свиной обрезной для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории на 50 порций котлет натуральных жаренных из свинины. 6. Расчет количества свиной обрезной для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории на 50 порций котлет натуральных припущенных из свинины. 7. Расчет количества мясной свинины для приготовления 40 порций эскалопа на предприятии 1-й категории. 8. Расчет выхода мозгов жаренных их мозгов охлажденных в количестве 40кг. 9. Расчет количества порций, если выход порции 75г и имеется 14кг окороков сырокопченых (со шкурой и костями) сибирского. 10. Определение потерь при варке и отходов при зачистке языков говяжьих мороженных при приготовлении языков отварных массой 8кг. 11. Расчет топленого сала при разделке 350 кг свинины жирной. 12. Расчет количества мякоти с кожей при обработке цыплят бройлеров полупотрошенных массой 35кг. 13. Расчет выхода блюда «куропатка серая жареная целиком», если масса птицы 300г. 14. Расчет количества мякоти кролика необходимого для приготовления 20 порций биточков припущенных массой 100г. 15. Расчет количества карася целового с головой крупного, необходимого для приготовления 20кг карася жареного. 16. Расчет количества карася целового с головой мелкого, необходимого для приготовления 20кг карася жареного. 17. Расчет необходимого количества сырья для приготовления судака фаршированного на 18 порций (масса порции - 125г). 18. Расчет количества капусты морской (сушеной пищевой) для приготовления 3000г отварной. 19. Расчет количества картофеля для приготовления 15 кг картофеля, жареного брусочками, в октябре месяце, в марте. 20. Расчет количества отходов при обработке 40кг свежих помидоров. 21. Расчет объема арахиса, необходимого для получения 3600г арахиса жареного. 22. Расчет количества отходов при обработке 1400г сыра ярославского, костромского, швейцарского. 23. Расчет количества отходов при обработке 30кг колбасы вареной московской.	
--	--	--

	24. Определение потерь при тепловой обработке биточков пшеничных, запеканки из картофеля, пельменей жареных, сырников с морковью. 25. Определение количества кофе натурального растворимого для замены 200г кофе натурального жареного. 26. Расчет количества сахара для получения 2500 кг сахарной пудры. 27. Расчет 60кг молока цельного для замены на молоко цельное сгущенное с сахаром. 28. Расчет количества муки при поступлении на предприятие муки с содержанием сухих веществ 14% вместо расчетных 300 кг. 29. Составление калькуляции для приготовления каши рассыпчатой рисовой с яйцом. 30. Составление калькуляции для приготовления оладей со сметаной. 31. Составление калькуляции для приготовления напитка из кураги. 32. Составление калькуляции для приготовления киселя из алычи. 33. Составление калькуляции для приготовления гарнира овощного. 34. Составление калькуляции для приготовления жаркого с грибами по-русски, на предприятии имеется говядина 2-й категории. 35. Составление меню-требование для столовой детского сада, если количество детей 120 человек. 36. Составить план-меню для столовой колледжа на 520 человек, в колледже студенты завтракают и обедают. 37. Составление калькуляционной карточки на блюдо «Рагу овощное», если блюдо готовится в декабре, в марте. 38. Составление калькуляции для приготовления кофе на молоке сгущенном. 39. Составление калькуляцию на блюдо «Щи из свежей капусты» с говядиной и сметаной. 40. Составление калькуляцию на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая», выход 250г. 41. Составление калькуляцию на блюдо «Гворог с орехами и чесноком», выход 150г. 42. Составление калькуляцию на блюдо «Кисель из черной смородины, выход 200г.»	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	8 1

	Практические занятия Практическое занятие №46. Заполнение договора о материальной ответственности. Практическое занятие №47. Оформление инвентаризационных документов. Практическое занятие №48. Заполнение отчетной документации. Практическое занятие №49. Заполнение товарного отчета.	4	2
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Самостоятельная работа 43. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 44. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". 45. Выявление и отражение в учет результатов инвентаризации. 46. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (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 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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Практические занятия Практическое занятие №50. Оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. Практическое занятие №51. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Практическое занятие №52. Заполнение накладной. Практическое занятие №53. Составление товарного отчета за день. Практическое занятие №54. Списание потерь. Заполнение документации по отпуску продуктов со склада.	12	1
		6	2

	Практическое занятие №55. Оформление акта о порче товара.		
	Самостоятельная работа 47. Работа с документацией. 48. Подготовка сообщения на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья». 49. Подготовка сообщения на тему «Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии». 50. Подготовка сообщения на тему «Списание по методу средней цены, методами ЛИФО и ФИФО».	4	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	10	1
	Практические занятия Практическое занятие №56. Составление акта о реализации и отпуске изделий из кухни. Практическое занятие №57. Составление дневного заборного листа на отпуск готовых изделий из производства в обеденный зал. Практическое занятие №58. Составление первичной отчетности по учету тары в кондитерском цехе. Практическое занятие №59. Составление первичной отчетности по учету отпуска сырья.	4	2
	Самостоятельная работа 51. Подготовка слайд - презентации по теме: «Документальное оформление отпуска готовой продукции». 52. Подготовка сообщения на тему «Движение продуктов на производстве». 53. Подготовка сообщения на тему «Движение тары на производстве». 54. Подготовка сообщения на тему «Учет готовой продукции». 55. Подготовка сообщения на тему «Источники сырья на производство». 56. Подготовка сообщения на тему «Нормы потерь от боя стеклянной тары при приеме, хранении и отпуске на тарных складах».	6	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала 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	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета», включающее в себя учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Калькуляция и учет в общественном питании».
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.
- **Технические средства обучения:**
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. 1 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», 2018. – 336 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. 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/
7. 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_roznichnoj_torgovli/
8. 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_roznichnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>