Академия
Профессиональных
Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО ДПО «Академия
Профессиональных Технологий»
_____ Абрамчева Е.В.
«01» октября 2026г.

Основная программа профессионального обучения «Калькулятор»

Ярославль, 2026

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

№ п/п	Наименование раздела	
1	Основные характеристики программы	3
2	Цель программы	3
3	Планируемые результаты обучения	3
4	Содержание программы	5
4.1	Учебный план	5
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин	7
5	Условия реализации программы	15
6	Материально-технические условия реализации программы	15
7	Оценка качества освоения программы	15

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

1. Основные характеристики программы

Программа разработана в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" и Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 февраля 2019 г. N 103н "Об утверждении профессионального стандарта "Бухгалтер"

1.1. *Категория слушателей*: к освоению дополнительных профессиональных программ допускаются лица, имеющие основное общее, среднее общее и (или) среднее профессиональное образование; лица, получающие среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

1.2. *Срок обучения*: 288 часов

1.3. *Режим занятий*: самостоятельное изучение материала

1.4. *Форма обучения*: заочная с применением дистанционных образовательных технологий

1.5. *Выдаваемый документ*: свидетельство профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих установленного образца с присвоением профессии **«Калькулятор»**.

2. Цель программы

Целью данной программы является приобретение новых и совершенствование и (или) получение новых компетенции, необходимых для профессиональной деятельности в сфере бухгалтерского учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на подготовку специалистов в производстве общественного питания к следующим видам деятельности:

- нормативно-правовая;
- производственно-технологическая;
- практическая.

Калькулятору общественного питания необходимо:

знать:

- законодательство Российской Федерации в области бухгалтерского учета и калькуляции на предприятиях общественного питания, а также законодательные, нормативные и отраслевые акты;
- практика применения законодательства Российской Федерации по вопросам оформления первичных учетных документов;
- компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета;
- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий для инвентаризации;
- требования к качеству сырья, срокам и условиям хранения, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

уметь:

- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;
- осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов;
- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой;
- обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив;

владеть:

- владеть теоретическими знаниями в производственной деятельности.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Освоение данной образовательной программы профессионального обучения способствует совершенствованию и формированию следующих компетенций:

Название и коды компетенций		Краткое содержание компетенции
Общекультурные компетенции		
ОК-1		Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
	ПК-1	Составление (оформление) первичных учетных документов
	ПК-2	Прием первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
	ПК-3	Выявление случаев нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов и информирование об этом руководителя бухгалтерской службы
	ПК-4	Проверка первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов
	ПК-5	Систематизация первичных учетных документов текущего отчетного периода в соответствии с учетной политикой
	ПК-6	Составление на основе первичных учетных документов сводных учетных документов
	ПК-7	Подготовка первичных учетных документов для передачи в архив
	ПК-8	Изготовление копий первичных учетных документов, в том числе в случае их изъятия уполномоченными органами в соответствии с законодательством Российской Федерации
	ПК-9	Обеспечение данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	ПК-10	Методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)
	ПК-11	Методы учета затрат продукции (работ, услуг)
	ПК-12	Внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие стоимостное измерение объектов бухгалтерского учета
	ПК-13	Экономика и организация производства и управления в экономическом субъекте
	ПК-14	Сопоставлять данные аналитического учета с оборотами и остатками по счетам синтетического учета на последний календарный день каждого месяца
	ПК-15	Подсчет в регистрах бухгалтерского учета итогов и остатков по счетам синтетического и аналитического учета, закрытие оборотов по счетам бухгалтерского учета
Универсальные компетенции		
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ
	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах
	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общие профессиональные компетенции		
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

4. Содержание программы

4.1. Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы профессионального обучения, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций. Трудоемкость освоения программы составляет 288 часов.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Содержание учебного плана ориентировано на приобретение новых и совершенствование и (или) получение новых компетенции, необходимых для профессиональной деятельности в сфере бухгалтерского учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.

Индивидуальные консультации – представляют собой дистанционную форму работы преподавателя с отдельным слушателем, включающую обсуждение тех материалов и заданий, которые либо вызывают трудности у слушателя, либо связаны с углубленным интересом слушателя к определенной проблеме.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения лекционного материала, видео-лекций, нормативной и дополнительной литературы, выполнения слушателями творческих заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки научной информации, что позволяет сформировать профессиональные качества, анализ ситуаций, а также подготовку к выпускной работе.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
(вид дополнительной профессиональной программы)

«Калькулятор»
(наименование дополнительной профессиональной программы)

№ п/п	Наименование тем	Всего	Лекции	Форма контроля
1.	**Модуль 1. Основы законодательства Российской Федерации в сфере бухгалтерского учета**	**6**	6	
2.	**Модуль 2. Особенности бухгалтерского учета в общественном питании**	**36**	36	
3.	**Модуль 3. Учет основных средств и материальных ценностей на предприятиях общественного питания**	**60**	60	
4.	**Модуль 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания. Калькуляционная карта**	**48**	48	
5.	**Модуль 5. Сборники рецептур. Технологические карты в общепите**	**36**	36	
6.	**Модуль 6. Формирование отчетов по наличию и движению продуктов, продажам блюд, закупочным ценам. Прочая отчетность**	**26**	26	
	Итоговый аттестационный тест	**4**		тест
	Практическая квалификационная работа	**72**		отчет по практике
	ИТОГО:	**288**	**212**	

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

4.2.1. Рабочая программа дисциплины «Основы законодательства Российской Федерации в сфере бухгалтерского учета»

Цель дисциплины – сформировать целостное представление об законодательстве Российской Федерации в сфере бухгалтерского учета, архивном деле и применения законодательства Российской Федерации по вопросам оформления первичных учетных документов.

Задачи дисциплины – совершенствование системы знаний основ законодательства Российской Федерации в сфере бухгалтерского учета.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ОК-4, ОК-5, УК-2, ОПК-2

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– принципы государственной политики в сфере бухгалтерского учета;
– законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле;
– внутренние организационно-распорядительные документы, регламентирующие порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов;
– порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;
– компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета;

уметь:

– свободно ориентироваться в российском законодательстве в области общественных отношений в сфере организации производства продуктов питания и структуре её управления;
– применять на практике законодательство Российской Федерации по вопросам оформления первичных учетных документов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Законодательство РФ о бухгалтерском учете	**1**	1	1
2	Законодательство РФ о архивном деле	**1**	1	1
3	Ведение бухгалтерского учета	**2**	2	2
4	Оформление первичных учетных документов	**2**	2	2
Итого		**6**	**6**	**6**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Законодательство РФ о бухгалтерском учете	Нормативные документы о бухгалтерском учете Общие нормативные материалы Основные требования ведения бухгалтерского учета общественного питания: законодательная база
Законодательство РФ о архивном деле	Нормативные документы о архивном деле
Ведение бухгалтерского учета	Основы ведения бухгалтерского учета
Оформление первичных	Оформление первичных учетных документов

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

учетных документов	

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Законодательство РФ о бухгалтерском учете	1
2	Изучение лекционного материала. Законодательство РФ о архивном деле	1
3	Изучение лекционного материала. Ведение бухгалтерского учета	2
4	Изучение лекционного материала. Оформление первичных учетных документов	2

4.2.2. Рабочая программа дисциплины «Особенности бухгалтерского учета в общественном питании»

Цель дисциплины – преобретение знаний слушателей, необходимых для реализации в профессиональной деятельности в особенностях бухгалтерского учета и калькулирования в общественном питании.

Задачи дисциплины:

– решение задач по вопросам особенности бухгалтерского учета и калькулирования в общественном питании

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ПК-6, ПК-7, ПК-9, УК-8, ОПК-2.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– сущность и прием первичных учетных документов;

– основные принципы выявления нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов;

– как проверить первичные учетные документы в отношении формы, полноты оформления и реквизитов.

уметь:

– составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;

владеть:

– навыками пользования компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Учет товарно-материальных ценностей в общественном питании	**8**	8	8
2	Калькуляция себестоимости блюд и услуг	**8**	8	8
3	Учет выручки и расчетов с покупателями в предприятиях общественного питания	**8**	8	8
4	Видео лекция - Калькуляция и учет в общественном питании	**12**	12	12

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Итого	**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Учет товарно-материальных ценностей в общественном питании	Учет товарно-материальных ценностей в общественном питании Управление товарно-материальными ценностями в общественном питании Ошибки и их устранение в учете ТМЦ Учет и калькуляция в общественном питании
Калькуляция себестоимости блюд и услуг	Калькуляция себестоимости блюд и услуг Основы калькуляции себестоимости в общественном питании Калькуляция и расчет себестоимости в общественном питании Типичные ошибки в калькуляции себестоимости блюд и услуг
Учет выручки и расчетов с покупателями в предприятиях общественного питания	Учет выручки и расчетов с покупателями Учет и расчет в общественном питании Ошибки учета выручки и расчетов с покупателями
Видео лекция	Калькуляция и учет в общественном питании

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Учет товарно-материальных ценностей в общественном питании	8
2	Изучение лекционного материала. Калькуляция себестоимости блюд и услуг	8
3	Изучение лекционного материала. Учет выручки и расчетов с покупателями в предприятиях общественного питания	8
4	Видео лекция - Калькуляция и учет в общественном питании	12

4.2.3. Рабочая программа дисциплины «Учет основных средств и материальных ценностей на предприятиях общественного питания»

Цель дисциплины: совершенствование знаний по основам учета основных средств и материальных ценностей на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

– сформировать достаточный уровень знаний по порядку составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;

– отражать в бухгалтерском учете результаты переоценки объектов бухгалтерского учета, пересчета в рубли выраженной в иностранной валюте стоимости активов и обязательств;

– составлять отчеты калькуляций, калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг), распределять косвенные расходы, начисления амортизации активов в соответствии с учетной политикой экономического субъекта;

– сопоставлять результаты инвентаризации с данными регистров бухгалтерского учета и составлять сличительные ведомости.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК- 3, ОК-7, ОК-9, ПК-7, ПК-11, УК-1, ОПК-1, ОПК-2.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

В результате изучения дисциплины слушатель должен:
знать:
- основы инвентаризации товаров и материалов;
- основы начисления амортизационных активов;
- учет результатов переоценки объектов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Классификация и оценка основных средств в общественном питании	6	6	6
2	Методы амортизации и их применение в учете	10	10	10
3	Учет движения и инвентаризация материальных ценностей	10	10	10
4	Видео лекции - Учет в общественном питании	34	34	34
Итого		60	60	60

Содержание дисциплины

№	Наименование тем	Содержание тем
1	Классификация и оценка основных средств в общественном питании	Классификация основных средств Основные аспекты учета основных средств в общественном питании Классификация и оценка активов в общественном питании Управление и оценка активов в общественном питании Типичные ошибки и их устранение в учете основных средств Процедура оценки и учета основных средств
2	Методы амортизации и их применение в учете	Методы амортизации Методы амортизации и их применение в учете Методы амортизации в бухгалтерском учете Типичные ошибки в методах амортизации и их исправление Методы и расчеты амортизации основных средств
3	Учет движения и инвентаризация материальных ценностей	Учет движения и инвентаризация материальных ценностей Учет и инвентаризация материальных ценностей в общественном питании Учет и контроль материальных ценностей Учет и контроль движения материальных ценностей Типичные ошибки и их устранение в учете движения материальных ценностей Анализ и улучшение учета материальных ценностей
4	Видео лекции	Учет в общественном питании

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Классификация и оценка основных средств в общественном питании	6
2	Изучение лекционного материала. Методы амортизации и их применение в учете	10
3	Изучение лекционного материала. Учет движения и инвентаризация материальных ценностей	10
4	Видео лекции - Учет в общественном питании	34

4.2.4. Рабочая программа дисциплины «Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания. Калькуляционная карта»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в ценообразовании и калькуляции на предприятиях питания, изучить калькуляционные карты.

Задачи дисциплины: повышение профессиональной компетентности по применению методов калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), составлению отчетов калькуляции, производить расчеты заработной платы, пособий и иных выплат работникам экономического субъекта.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-2.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основы организации работы холодного цеха, порядок организации труда цеха;
– составлять отчетные калькуляции;
– методы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг);
– методы учета затрат продукции (работ, услуг).

уметь:

– пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой.

владеть:

– эффективными методами контроля качества выпускаемой продукции.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	**Сам. работа**
1	Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	**16**	16	16
2	Методы калькуляции себестоимости блюд	**16**	16	16
3	Разработка и использование калькуляционных карт в ресторанном бизнесе	**16**	16	16
Итого		**48**	**48**	**48**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	Факторы, влияющие на ценообразование в общественном питании Факторы, определяющие стоимость в общественном питании Важные аспекты ценообразования в общественном питании Шаги ценообразования в общественном питании Типичные ошибки в ценообразовании общественного питания
Методы калькуляции себестоимости блюд	Методы калькуляции себестоимости блюд Себестоимость блюд в общественном питании Примеры методов калькуляции себестоимости блюд Методы калькуляции и оптимизация себестоимости блюд Этапы процесса калькуляции себестоимости блюд Типичные ошибки в калькуляции себестоимости блюд
Разработка и использование калькуляционных карт в ресторанном бизнесе	Калькуляционная карта Введение в калькуляционные карты в ресторанном бизнесе Разработка калькуляционных карт для оптимизации затрат Оптимизация затрат с помощью калькуляционных карт Расчет себестоимости одной порции блюда Типичные ошибки при использовании калькуляционных карт

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	16
2	Изучение лекционного материала. Методы калькуляции себестоимости блюд	16
3	Изучение лекционного материала. Разработка и использование калькуляционных карт в ресторанном бизнесе	16

4.2.5. Рабочая программа дисциплины «Сборники рецептур. Технологические карты в общепите»

Цель дисциплины:

– совершенствование знаний в области организации и процессов по сборникам рецептур и технологическим картам в общепите

Задачи дисциплины:

– изучить организацию процессов приготовления, условий и сроков хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок;

– ознакомиться со сборниками рецептур и технологическими картами в общепите

– изучить требование к качеству готовых блюд в соответствии СанПиН.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-1, ОПК-2.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию и процессы приготовления, условия и сроки хранения, подготовку к реализации холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд в соответствии СанПиН.

уметь:

– применять нормативную документацию в организации процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции;

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– применять методы работы со сборниками рецептур и технологическими картами;
– пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	**Сам. работа**
1	Составление и использование технологических карт	**10**	10	10
2	Анализ и корректировка рецептур в соответствии с нормами	**10**	10	10
3	Учет затрат и калькуляция себестоимости блюд	**12**	12	12
4	Приложение	**4**	4	4
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Составление и использование технологических карт	Технологическая карта Основы и применение технологических карт Пример технологической карты для предприятия питания Разработка и применение технологических карт Этапы использования технологической карты Типичные ошибки в технологических картах и их устранение
Анализ и корректировка рецептур в соответствии с нормами	Анализ и корректировка рецептур: теоретические основы и практика Управление рецептурой и качеством в общественном питании Этапы анализа и корректировки рецептур
Учет затрат и калькуляция себестоимости блюд	Принципы учета затрат на производство блюд Основные элементы учета затрат и калькуляции себестоимости блюд Управление затратами и себестоимостью в общественном питании Основные аспекты управления затратами в общественном питании Этапы учета затрат и калькуляции себестоимости Ошибки при учете затрат и калькуляции блюд
Приложение	Технологические карты

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Составление и использование технологических карт	10
2	Изучение лекционного материала. Анализ и корректировка рецептур в соответствии с нормами	10
3	Изучение лекционного материала. Учет затрат и калькуляция себестоимости блюд	12
4	Изучение лекционного материала. Приложение	4

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2.6. Рабочая программа дисциплины «Формирование отчетов по наличию и движению продуктов, продажам блюд, закупочным ценам. Прочая отчетность»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в формировании отчетов по наличию и движению продуктов, продажам блюд, закупочным ценам и прочей отчетности.

Задачи дисциплины:

– изучить формирование отчетов по наличию и движению продуктов;
– изучить формирование отчетов по продажам блюд;
– изучить формирование закупочных цен;
– изучить формировании отчетов контроля остатков продуктов на складе.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-1, ОПК-2.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– внутренние организационно-распорядительные документы анализа и контроля остатков продуктов на складе, содержащейся в первичных учетных документах, хранения документов и защиты информации в экономическом субъекте.

уметь:

– сопоставлять данные аналитического учета с оборотами и остатками по счетам синтетического учета на последний календарный день каждого месяца;
– обеспечивать сохранность регистров бухгалтерского учета до передачи их в архив;
– исправлять ошибки, допущенные при ведении бухгалтерского учета, в соответствии с установленными правилами;
- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой.

владеть:

– компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Анализ и контроль остатков продуктов на складе	**4**	4	4
2	Методы учета и калькуляции себестоимости блюд	**6**	6	6
3	Автоматизация отчетности в общественном питании	**6**	6	6
4	Видео лекции - Учетная политика и Специальные налоговые режимы для целей бухучета	**10**	10	10
Итого		**26**	**26**	**26**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Анализ и контроль остатков	Анализ и контроль товарных остатков на складе

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

продуктов на складе	Показатели анализа остатков продуктов на складе Управление запасами на складе в общественном питании Стратегии управления складскими запасами в общественном питании Ошибки в учете остатков и их устранение Планирование и учет запасов на складе
Методы учета и калькуляции себестоимости блюд	Методы учета и калькуляции себестоимости блюд Подходы к учету и калькуляции себестоимости блюд Ошибки и их устранение в учете себестоимости блюд Шаги учета и калькуляции себестоимости блюд
Автоматизация отчетности в общественном питании	Автоматизация отчетности и управление запасами в общественном питании Программные средства автоматизации отчетности в общественном питании Инновационные подходы к автоматизации отчетности в общепите Типичные ошибки и их устранение в автоматизации отчетности Этапы автоматизации отчетности в общественном питании
Видео лекции	Учетная политика и Специальные налоговые режимы для целей бухучета

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Анализ и контроль остатков продуктов на складе	4
2	Изучение лекционного материала. Методы учета и калькуляции себестоимости блюд	6
3	Изучение лекционного материала. Автоматизация отчетности в общественном питании	6
4	Видео лекции - Учетная политика и Специальные налоговые режимы для целей бухучета	10

5. Условия реализации программы

Обучение по основной программе профессионального обучения проводят преподаватели, имеющие:

опыт преподавательской деятельности в системах повышения квалификации и занимающиеся деятельностью по данной дисциплине;

опыт решения практических задач в соответствующей профессиональной сфере.

6. Материально-технические условия реализации программы

Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

доступ к базам данных и Интернет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, видео-лекции, методические указания, образец по выполнению аттестационной работы, образцы тестов и т.п.).

7. Оценка качества освоения программы

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется через установление соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Уровень освоения заявленных знаний и умений, новых компетенций устанавливается следующими формами и методами контроля и оценки.

Итоговая аттестация. Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает самостоятельное прохождение слушателем практической квалификационной работы и предоставление отчета по практике (ПКР). Итоговая аттестация проводится с целью определения универсальных и профессиональных компетенций слушателя, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач в области бухгалтерского учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.

Практическая квалификационная работа (отчет) должна соответствовать видам и задачам профессиональной деятельности калькулятора общественного питания. Тематика и содержание практической квалификационной работы (отчет) должны соответствовать уровню компетенций, полученных слушателем. Практическая квалификационная работа выполняется слушателем самостоятельно в организациях общественного питания и предоставляется в форме отчета по предлагаемой форме.