

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 165 от 01 » 09 2016г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 114 от 01 » 09 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УД.02 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,

УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

Разработчик:

Щербакова Виктория Афанасьевна, преподаватель специальных дисциплин
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

РАССМОТРЕНО

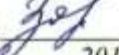
на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин
торговли общественного питания

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Председатель ПЦК 

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

Золотых В.А. 
«01» 09 2016г.


«01» 09 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

уметь:

ориентироваться в ведении учета и оформлении документов по товарным операциям;

производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

пользоваться инструкционно- технологической, справочной документацией;

знать:

порядок пользования сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;

расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;

документальное оформление хозяйственных операций;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 30 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.3	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК	Производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы калькуляции и учета**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1. Организация бухгалтерского учета на ПОП питания (6ч)	Содержание	10					
	в том числе практические работы	2					
	1	Бухгалтерский учет, его виды, задачи, требования.	2	Урок изуч. Нового материала	[1] с. 3 - 7	Плакат1	1
	ВСП	Сообщение «Элементы бухгалтерского учета»	1\1				
	2	Материальная ответственность, договор материальной ответственности	2	Комбинированный урок	[1] с. 10 - 15	Договор М.О.	2
	ВСП	Проработка конспекта занятия	1\2				
	3	Документы: классификация, оформление, требования, измерители.	2	Комбинированный урок	[1] с. 16 - 19	Бланки документов	2
	ВСП	Классификация, реквизиты, правила заполнения документации	1\3			Бланки документов	
	4	Микрокалькуляторы и их использование. Виды процентных вычислений, решение задач.	2	Комбинированный урок	[1] с. 8 - 9	Микрокалькуляторы	2
	ВСП	Сообщение на тему: «Устройство и характеристика микрокалькуляторов»	1/4				
	5	Заполнение договора материальной ответственности, оформление документов	2	Практическая работа	[1] с. 12 - 13	Договор М.О	3
ВСП	Заполнение бланков документов	1/5			Бланки документов		
Тема 2. Нормативная технологическая документация ПОП	Содержание	18					
	в том числе практические работы	8					
	1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	Урок изучения нов. материала	[1] с. 50 - 53	Технологические карты	1

ВСП	Составить опорный конспект.	1\6					
2	Расчеты расхода сырья, входа полуфабрикатов и готовых изделий сырья	2	Практическая работа	[1] с. 53 – 57 Сб. рец.	Технологические карты	3	
ВСП	Решение задач	1\7					
3	Нормы потерь при тепловой обработке блюд и изделий	2	Комбинированный урок	[1] с. 74 – 75	Таблица 1	2	
ВСП	Решение задач	1\8					
4	Норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	2	Практическая работа	[1] с. 76 – 80 Сборник рец.	Таблица 2	2	
ВСП	Поработать с таблице взаимозаменяемости	1\9					
5	Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий	2	Комбинированный урок	[1] с. 81 – 83 Сб. рец.	Таблица 3	2	
ВСП	Решение задач	1/10					
6	Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.	2	Комбинированный урок	[1] с. 83 – 84 Сб.рец.	Технологические карты	2	
ВСП	Составить опорный конспект	1/11					
7	Составление технологических карт, расчет сырья	2	Практическая работа	Сборник рецептур	Технологические карты	3	
ВСП	Составить технологические карты	1/12		Сборник рец.			
8	Составление технологических карт, расчет сырья	2	Практическая работа	Сборник рецептур	Технологические карты	3	
ВСП	Составить технологические карты	1/13		Сб.рецептур			
9	Контрольная работа	2	Урок контроля знаний			3	
ВСП		1/14					
Тема 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании	Содержание	24					
	в том числе практические работы	16					
	1	Порядок составления план – меню и меню	2	Урок изучения нового материала	[1] с 85-98	1	
	ВСП	ВСП Составить план – меню и меню.	1\15				
	2	Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.	2	Комбинированный урок	[1] с. 101-104	Плакат 2	2
	ВСП	Проработка конспектов занятий	1\16		[1] с. 101-104		

3	Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования	2	Комбинированный урок	[1] с. 104-106		2
ВСП	Структура калькуляционной карточки	1\17		[1] с. 109-111		
4	Порядок составления план – меню и меню	2	Практическая работа	Сб. рец.	Техн. карты	3
ВСП	Составить технологические карты по разделам «Бутерброды» «Супы».	1\18		Сборник рецептур	Технологические карты	
5	Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов	2	Урок изучения нового материала	[1] с. 107 - 115	Калькуляционные карточки	2
ВСП	«Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства»	1\19				
6	Практическая работа Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Холодные блюда и закуски»	2	Практическая работа	[1]с. 115 – 119 Сборник рецептур	Технологические карты Калькуляционные карточки	2
ВСП	Расчет калькуляционных карточек	1\20		[1]с. 115 – 119		
7	Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Супы и соусы».	2	Практическая работа	1]с. 115 – 116 Сборник рецептур	Техн. карты Калькуляц. карточки	2
ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1\21		Сборник рецептур		
8	Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Блюда и гарниры из овощей»	2	Практическая работа	[1]с. 116 – 117	Калькуляционные карточки	3
ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1\22		Сборник рецептур	Техн. карты	
9	Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»	2	Практическая работа	[1]с. 117 – 120 Сборник рецептур	Технологические карты Калькуляционные карточки	3
ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1\23		Сборник рецептур		

	10	Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Блюда из мяса, рыбы»	2	Практическая работа	[1]с. 121 – 122 Сборник рецептур	Технологические карты	3
	ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1\24		Сборник рецептур		
	11	Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Сладкие блюда и напитки, кондитерские изделия»	2	Практическая работа	[1]с. 113 – 125 Сборник рецептур	Технологические карты Калькуляционные карточки	3
	ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1\25		Сборник рецептур		
		Составление технологических карт, расчет калькуляционных карточек по разделу «Супы и соусы».	2	Практическая работа	Сборник рецептур	Техн. карты Калькуляц карточки	
	ВСП	Расчет технологических, калькуляционных карточек	1/26		Сборник рецептур	Технологические карты	
Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве	Содержание		8				
	в том числе практические работы		2				
	1	Документальное оформление и учет продуктов, товаров и тары	2	Урок изуч. нового материала	[1]с. 128 - 151	Бланки документов	2
	ВСП	Изучить структуру и реквизиты счет фактуры, накладной, заборный лист.	1\27		[1]с. 128 - 151		
	2	Товарные потери. Порядок их оформления и списания. Инвентаризация товарно-материальных ценностей	2	Комбинированный урок	[1]с 168-189	Бланки документов	3
	ВСП	Составить таблицу «Нормы естественной убыли»	1\28		Сборник рецептур		
	3	Документальное оформление и учет готовой продукции и поступление сырья	2	Практическая работа	[1]с. 128 - 151 [Бланки документов	2
	ВСП	Проработка конспекта, подготовка к контрольной работе	1\29		[1]с. 128 - 151 [
	4	Контрольная работа 2	2				3
ВСЕГО включая самостоятельную работу			127				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
 - посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)
- нормативная документация (образцы)
- учебное пособие по решению задач

Технические средства обучения:

- компьютер;
- обучающие презентации по профилю общественное питание

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004. – 384с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 2002 г.-864 с.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, для предприятий общественного питания, составитель д.р. экономических наук Павлов, А.В. Санкт-Петербург, Гидрометео Издат 1998

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Москва 2002 – 230с.
2. Сергеев Т.С. Учет в общественном питании – М Издательство ПРИОР», 2002-192с
3. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте», Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: оформлять документы по товарным, расчётным операциям;	- выполнение и защита практической работы;
проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	- письменная проверка;
Работать с технологической документацией	- контрольная работа - выполнение и защита практической работы
Знания: цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания	- тестовый контроль - выполнение и защита практической работы
механизм ценообразования на продукцию и услуги	- выполнение и защита практической работы
документы хозяйственных операций	- выполнение и защита практической работы
организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	- тестовый контроль - выполнение и защита практической работы
производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.	- выполнение и защита практической работы - контрольная работа