

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 № 165/1 от «01» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 114/1 от «01 » сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 140-О от «01 » сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УД.01 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 специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.17 Повар, кондитер.

Разработчик:

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

РАССМОТРЕНО

*на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин,
торговли и общественного питания*

*Протокол № 1 от «30» августа 2016г.
Председатель ПЦК Шуляк Л.Ф.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2017г.
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

*Протокол № 1 от «30» августа 2018г.
Председатель ПЦК Коваленко Н.Н.*

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

*Золотых В.А.
«01» сентября 2016г.*

*Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2017г.*

*Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.*

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 | Плакат 1 | 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. | Таблица2 | 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. | Таблица3 | 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 |