

Департамент образования и науки курганской области
Государственное Бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Лебяжьевский агропромышленный техникум
(казачий кадетский корпус)»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер» на
базе среднего общего образования

2017

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы калькуляции и учёта**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции №44898 от 22 декабря 2016 г. и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2016 г.)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лебяжьевский агропромышленный техникум (казачий кадетский корпус)»

Разработчики:

Шатунова Наталья Владимировна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла

Утверждена на заседании Совета техникума.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель педсовета _____ А.А. Киселев

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП. 05. Основы калькуляции и учета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины «Основы калькуляции и учета» 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;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
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 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
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 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	12
практические занятия	
контрольные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4	
Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания				
Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	3		
	1 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	1		2
	2 Материальная ответственность: понятие, виды	1		
	Практическое занятие: Составление договора о материальной ответственности	1		
	Самостоятельная работа: «Виды материальной ответственности (на примере базового предприятия)»	-		
Тема 1.2 Документы учета	Содержание учебного материала	3		
	1 Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов	1		2
	2 Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	1		
	Практические занятия 1. Оформление первичных документов	1		
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Виды документов производства, применяемых на базе практики»			
Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1. Торговые вычисления	Содержание учебного материала	8		
	1 Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления	1		2
	2 Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены	1		
	3 Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	2		
	Практические занятия 1. Арифметические действия с различными измерителями Расчет необходимого количества продуктов 2. Процентные вычисления Товарные вычисления	2 2		
	Самостоятельная работа:			

	Выполнение расчетных задач по пройденной теме			
Тема 2.2 Сборники рецептур	Содержание учебного материала		6	
	1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	1	2
	2	Нормы вложения массой брутто и нетто	2	
	3	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	2	
	4	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по темам: Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Определение выхода топлёных жиров; Расчёт норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы; Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов; Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий; Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; Расход соли и специй при приготовлении блюд		2 2 2 2	
Тема 2.3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		10	
	1	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании	1	2
	2	Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке	2	
	3	План-меню, меню, продажные цены**	2	
	4	Наряд-заказ, порядок составления	1	
		Практические занятия: 1. Составление калькуляции блюд 2. Составление калькуляции кондитерских изделий		2 2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки». Выполнение расчетных задач по пройденной теме			
Тема 2.4. Учет сырья и	Содержание учебного материала		6	
	1	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	1	2
	2	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной	1	

готовой продукции		книги. Товарные потери		
	3	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление	1	
	4	Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи	1	
		Практические занятия 1. Документальное оформление результатов инвентаризации 2. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	$\frac{1}{1}$	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по темам: «Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству», «Документальное оформление поступления сырья», «Учет товарных потерь вследствие естественной убыли» • Подготовить презентацию «Планирование меню»			
	Итоговая аттестация в форме экзамена			
		Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины. «Основы калькуляции и учета»
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
- 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. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011г.
6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 2012г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией
составлять технологическую карту	- самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день	- выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	- осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию
оформлять документы по результатам инвентаризации	- выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу
планировать меню	- выполнение действий по планированию меню
проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	- проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Знания	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, 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	перечисление и приведение описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе
порядок получения продуктов из кладовой;	указание порядка получения продуктов из кладовой;
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских

	изделий;
порядок проведения инвентаризации;	указание порядка проведения инвентаризации
порядок учёта предметов материального оснащения	указание порядка учёта предметов материального оснащения
виды нормативно-технологической документации	перечисление видов нормативно-технологической документации
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
правила и технологии расчетов с потребителями	изложение правил и демонстрация владение технологией расчетов с потребителями