

31044 29

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «05» 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 56/П от «05» 09 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
ОП.18.«Основы калькуляции и учета»

Екатеринбург
2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»); с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2015 № 610Н и квалификационных требований международного соревнования world skills Russia 2018 г. по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»»

Разработчик: преподаватель Субботина Ирина Николаевна ВВК

Рассмотрена на заседании методической комиссии:
Протокол № 14 от « 05 » 09 2016г.

Председатель мет.совета: _____

Согласовано:
Зам.директора по УР: _____ Субботина И.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ И ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы калькуляции и учета»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Технология продукции общественного питания» Рабочая программа разработана на требованиях ФГОС, профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь» и требований национального соревнования WORLD skills Russia

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с микрокалькулятором;
 - способствовать эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию.
 - составлять и вычислять торговые таблицы;
 - решать торговые задачи;
 - вычислять проценты и средневзвешенные величины;
 - пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных рецептов;
 - составлять меню;
 - вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - составлять и разрабатывать технологические карты;
 - производить расчет себестоимости продуктов;
 - составлять калькуляцию на блюдо и кондитерские изделия;
 - проводить инвентаризацию;
 - проводить списание порчи, боя, лома;
 - производить расчет необходимого количества продуктов для получения у поставщиков для поддержания запасов.
 - заполнять документацию по учету продуктов в кладовой.
 - выполнять документацию по отпуску готовых изделий с производства.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- правила вычисления процентов и средних величин;
 - виды учетов в общественном питании и требования к ним;
 - основные разделы сборников рецептов блюд и кулинарных изделий;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	12
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме зачета	2
Самостоятельная работа	78

- нормы расхода сырья;
- правила составления нормативной и учетно-отчетной документации;
- виды наценок в общественном питании;
- правила составления калькуляции на блюда и кулинарные изделия;
- правила проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания;
- виды потерь в общественном питании и правила их списания;
- правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов в кладовой;
- правила отпуска готовых изделий с производства.
 - Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
 - Повар, кондитер должен обладать следующими общими компетенциями:
 - ОК.1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из способностей ее достижения, определенных руководителем.
 - ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
 - ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
 - ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов,
в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося - 12 часа;
 - практической работы на обучающегося - 6 часов,
 - самостоятельной работы - 78 часов.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учет»

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных учебных дисциплин	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				Практики		Самостоятельная работа
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная	
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	6			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.	12	-	-	-	-	-	12	
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 2. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.	44	8	4	-	-	-	36	
ОК 1- ОК 6; ОК 8	Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.	34	4	2	-	-	-	30	
Всего:		90	12	6	-	-	-	78	

¹ Тематика самостоятельных работ и расчеты выполняемых программ выполняются организацией с соответствием с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, указанных для выполнения учебной самостоятельной работы обучающимся, преподавателями.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Коды компетенции в соответствии с программой
Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.		12	ОК 1- ОК 6 ОК 8
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	Виды учета, применяемых на предприятиях общественного питания. Их особенности. Требования к учету. Развитие форм учета.	1	
Тема 1.2. Торговые вычисления.	Торговые вычисления: виды торговых таблиц и документов, входящих в основе таблиц. Торговые задачи: процентные вычисления. Применение этих задач в практической деятельности. Расчет необходимого количества сырья с учетом холодной и тепловой обработки.	12	ОК 1- ОК 6 ОК 8
	Самостоятельная работа: №1 Общая характеристика бухгалтерского учета ил. ПОП.	2	
	Самостоятельная работа: №2 «Решение задач на процентные вычисления».	2	
	Самостоятельная работа: №3 «Торговые вычисления».	2	
	Самостоятельная работа: №4 «Расчет необходимого количества сырья с учетом холодной и тепловой обработки».	2	
	Самостоятельная работа: №5 «Расчет сырья».	4	

и кулинарные изделия.			
Практические работы Практическая работа №2. Составление калькуляционных карт на блюда: фирменные блюда		2	2
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа №7. «Вычисление nazionale» Самостоятельная работа №8. «Составление калькуляционных карт на салаты, супы, напитки, кондитерские изделия»		20 4 16	
Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.			
Тема 3.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.		32	ОК 1-ОК 6 ОК 8
Практические занятия 1. Составление документации по учету продуктов в кладовой.		2	2
Содержание. 1. Занят		2	2
Самостоятельная работа. Самостоятельная работа №9. «Организация учета в кладовой и на производстве» Самостоятельная работа №10. «Инвентаризация на предприятиях общественного питания. Правила списания»		30 4 4	
Самостоятельная работа №11. «Составление документации по отпуску готовых изделий с производства» Самостоятельная работа №12. «Проведение списания горни, боя, лохан» Самостоятельная работа №13. Разработка проектного задания. Составить комплект документации для предприятия общественного питания на бизнес-ланч.		4 4 14	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Формы контроля, в которых осуществляется проверка
1	2	3	
Раздел 2. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.			
Тема 2.1. Нормативная документация на блюда и кулинарные изделия.	Правила пользования сборником рецептов, расчеты блюд и кулинарных изделий. Правила составления технологической документации на блюда. Составление технологической документации на подфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия.	44	ОК 1-ОК 6 ОК 8
	Содержание	2	
	1. Технологическая документация на блюда и кулинарные изделия. Разработка технологических карт.	2	
	Практические работы	2	
	Практическая работа №1. Составление технологической документации на блюда: фирменные блюда	2	
	Самостоятельная работа: Самостоятельная работа №6. Составление технологической документации на блюда: салаты, супы, напитки, кондитерские изделия»	16 16	
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.	Ценообразование в общественном питании. Наценки. Правила калькулирования блюд, напитков и кулинарных изделий. Калькуляционные карты, их составление.	24	ОК 1-ОК 6 ОК 8
	Содержание.	2	
	1. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Правила составления калькуляции на блюда	2	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляция и учет»

- Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству студентов;
 - рабочее место преподавателя;
 - компьютер учебно-наглядных пособий;
 - мультимедиапроектор;
 - сборники рецептов и конспекты лекций;
 - сборники рецептов мексиканских изделий;
 - бланки документов;
 - методические пособия по предмету;
 - принадлежности для текущего задания
 - раздаточные наглядные пособия;
 - задания для практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. от 13.07.2015г., № 213-ФЗ].
М.: Росстат, 2015. 15 с.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ, [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на производство общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на производство диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Д.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Луцев. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

16. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопчева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
18. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Самородова И.П., Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник учащихся учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

3.2.2. Соколова Е. И.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. федер. закон. [Принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.]; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг: общественного питания [Электронный ресурс]. постановление Правительства РФ. [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276]
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]; постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]; постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 18»] – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]; постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]; постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»] – Режим доступа

1. <http://www.100mepi.ru/>
2. <https://forbes.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

- На усмотрение образовательной организации.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе защиты выполненного проектного задания.</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>– эффективность поиска;</p>	
<p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</p> <p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте;</p>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Место оценки
<p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– толерантность поведения в рабочем коллективе – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p>	
<p>ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов (подчиненных) команды, результат выполнения заданий.</p>	<p>– адекватность оценивания полученного результата –</p>	
<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– оценка собственного профессионального развития. – Адекватная оценка собственных знаний и умений.</p>	
<p>ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной сфере.</p>	<p>– оценка знаний современных технологий.</p>	

4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ (ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ) ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Правила отпуска готовых изделий с производства.	Самостоятельная работа
Зачет	Защита проектного задания

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: Работать с микрокалькулятором, производить торговые вычисления, вычислять проценты, средневзвешенные величины, работать и составлять торговые таблицы	Самостоятельные работы.
Умение пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, составлять технологическую документацию. Составление меню.	Практические занятия, самостоятельные работы
Калькулировать блюда, полуфабрикаты, кондитерские изделия.	Практические занятия, самостоятельные работы
Проводить инвентаризацию, списание потерь	Самостоятельные задания
Заполнять документацию по учету сырья в кладовой и отпуску готовых изделий на производстве.	Практические занятия, самостоятельные работы
Знания: Правила вычисления процентов, средневзвешенных величин. Виды учетов, их особенности, требования к ним.	Устные опросы, решение задач, практические задания Тестовые задания
Правила составления нормативной и учетно-отчетной документации	Практические занятия
Правила ценообразования и наценок в ОП.	Самостоятельные задания
Правила калькулирования блюд	Практические и самостоятельные задания.
Правила проведения инвентаризации	Самостоятельные работы
Виды потерь в ОП и порядок их списания.	Самостоятельные работы
Правила учета, выдачи, принятия, хранения и продуктов по кладовой.	Практическая работа, самостоятельная работа