

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 58/00 от «05» 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.19 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ И ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Калькуляция и учет»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Технология производства 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 рецептур 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;
- заполнять 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 рецептур блюд и кулинарных изделий;

- 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 формирования 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.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность а том числе с применением профессиональных знаний.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося - 32 часа;
 практической работы на обучающегося - 16 часов,
 самостоятельной работы - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Итоговая аттестация в форме зачета	2
Самостоятельная работа	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет.»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация учета на предприятиях общественного питания.			
Тема 1.1. Механизация хозяйственных операций и торговые вычисления	Торговые расчеты, виды торговых таблиц и документов, имеющих в основе пропорциональное деление	4	3
Практические работы			
1. Вычисление процентных величин		2	
Самостоятельная работа			
Тема 1.2. Общая характеристика бухгалтерского учета	Виды учетов, их особенности, методы и функции бух. учета, развитие его форм, совершенствование, компьютеризация. Виды документации в ОП.. Планирование работы производства.	4	
Раздел 2. Нормативное обеспечение блонд технологической и калькуляционной документацией.		2	2
		16	

<p>Тема 2.1 Документационное обеспечение технологической документацией блюд.</p>	<p>Правила пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Правила составления технологической документации на блюда. Составление технологической документации на полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия. Нормы расхода сырья. Расчет сырья нетто, брутто и готового изделия.</p> <p>Практические работы 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Правила составления технологической документации на салаты, супы и напитки. 2. Составление технологической документации на полуфабрикаты, вторые блюда, гарниры, кондитерские изделия. 3. Составление технологической документации на блюда</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	3
<p>Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция в общественном питании.</p>	<p>Ценообразование в общественном питании. Наценки, Правила калькулирования блюд, напитков и кулинарных изделий. Калькуляционные карты, их составление.</p> <p>Практические работы 1. Калькулирование салатов, супов, напитков. 2. Калькулирование блюд: полуфабрикаты, вторые блюда, гарниры, кондитерские изделия. 3. Составление калькуляционных карт на блюда.</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	3
<p>Раздел 3. Учет на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	2	
<p>Тема 3.1 Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Инвентаризация.</p>	<p>Правила организации учета сырья в кладовой и готовой продукции на производстве. Инвентаризация, виды, назначение, правила проведения и результаты. Потери на предприятиях общественного питания, правила списания потерь.</p>	10	2
			3

Практические занятия		6	3
	1. Составление документации по учету продуктов в кладовой. 2. Составление документации по отпуску готовых изделий с производства. 3. Проведение списания порчи, боя, лома.		
	Самостоятельная работа		
Зачет		8	
		2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий ;
- микрокалькуляторы;
- сборники рецептур и кондитерских изделий
- сборники рецептур кондитерских изделий
- бланки документов
- методическое пособие по предмету
- приложения для домашнего задания
- раздаточные наглядные пособия
- задания для практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Методическое пособие по дисциплине «Основы калькуляции и учета»,
И.Н. Субботина, 2015 г., ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
2. Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий, 1982 г., М.
3. Т.И. Перетятко « Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания»,
2013 г., Дашков и К.
4. И.И. Потапова электронный учебник «Калькуляция и учет», academia-mosco.ru
5. И.А. Самулевич «Калькуляция и учет в общественном питании», учебно-практическое пособие,
2015 г., ИИС «Ridero»
6. Сергеева Н.А.» Учет в общественном питании», М., 2014г.
7. Дополнительная литература и Интернет:
www.elcode.ru www.books.bankir.ru www.e-dukate.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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..

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	

Работать с микрокалькулятором, раздроблять, превращать именованные числа, производить торговые вычисления, вычислять проценты, средневзвешенные величины, работать и составлять торговые таблицы	Самостоятельная и практическая работы, решение задач.
Нормы расхода сырья	Практические занятия
Умение пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, составлять технологическую документацию. Составление меню.	Практические занятия, самостоятельные занятия
Калькулировать блюда, полуфабрикаты, кондитерские изделия. Расчет себестоимости продуктов.	Практические занятия, самостоятельные задания
Проводить инвентаризацию, списание потерь	Самостоятельные задания
Заполнять документацию по учету сырья в кладовой и отпуску готовых изделий на производстве.	Практические занятия
Знания:	
Правила вычисления процентов, средневзвешенных величин.	Устные опросы, решение задач, практические задания
Виды учетов, их особенности, требования к ним.	Тестовые задания
Правила составление 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	Тестовые задания
Виды потерь в ОП и порядок их списания.	Практическая работа
Правила учета, выдачи, принятия, хранения и продуктов по кладовой.	Практическая работа
Правила отпуска готовых изделий с производства.	Практическая работа
Зачет	Выполнение зачетного задания

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798 «Об утверждении Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»); с учетом требований профессиональных