

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК
«Сакский технологический
техникум»


А.Ю. Волкова

Приказ № 46 от «10» июня 2017 г.
М.П.

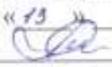


«Согласовано»
Заместитель директора по УПР
Е.Н. Авлас



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической комиссии
общепрофессионального и профессионального
цикла по профессиям естественнонаучного профиля
профессионального образования
протокол № 11 от «13» июня 2017 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Добровольская Ольга Владимировна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, круп, рыбы, мяса и мясопродуктов;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- составлять и оформлять первичные и накопительные документы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные нормативно-технологические документы для предприятий общественного питания и порядок их применения;

- порядок расчёта потребности сырья для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

- правила ценообразования в общественном питании;

- особенности документального оформления продуктов на производстве, при отпуске в реализацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: занятий во взаимодействии с преподавателем 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	36
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
- составление карт (технологических, калькуляционных)	4
Итоговая аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Организация учета и планирование деятельности на предприятиях общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	Понятие, цели, задачи и методы бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета. Виды учетных измерителей. Документы: виды, требования к заполнению. Особенности поступления, хранения материальных ценностей на предприятиях общественного питания. Оперативное планирование работы производства. Понятие о меню. Порядок его составления и утверждения. Виды меню, их характеристика. Разработка плана-меню.		2
	<i>Практические занятия</i>	2	
	1 Оформление документов при поступлении ТМЦ от поставщиков		
	2 Составление плана-меню		
Тема 2. Применение Сборников рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	13	2
	Сборник рецептур и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Назначение, порядок составления и оформления технологических карт. Расчет продуктов на 1 порцию блюда. Расчет потребности продуктов для приготовления нескольких одинаковых блюд. Определение массы отходов, массы нетто и брутто при обработке овощей. Определение массы сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при тепловой обработке. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд. Расчет продуктов для варки макаронных изделий и каш. Особенности составления технологической карты на первые блюда и соусы.		
	<i>Практические занятия</i>	1	
	1 Составление технологических карт		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
Составление технологических карт по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.			
Тема 3.	<i>Содержание учебного материала</i>	3	

Ценообразование в общественном питании	Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Расчет количества сырья по нормативам. Способы расчета продажной цены. Порядок составления калькуляционного расчета (карточки).		2
	<i>Практические занятия:</i>	1	
	1 Составление калькуляционных карт		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление калькуляционных карт	2	
Тема 4. Документальное оформление операций по движению продуктов, готовой продукции и других ТМЦ на производстве	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Документальное оформление поступления продуктов и товаров в производство. Учет реализации готовой продукции. Понятие, виды материальной ответственности. Понятие, цели и порядок проведения и оформления инвентаризации	5	2
	<i>Практические занятия</i>	2	
	1 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1	3
	Всего:	36	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ учета и калькуляции.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- диапроектор;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680с.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания / Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2007. – 296с.

Дополнительные источники:

1. Семенихин В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2012. – 608с.

2. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015.-256с.

3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.П. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2015.-320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, круп, рыбы, мяса и мясопродуктов;	составление технологической карты на 1 блюдо; определение отходов при механической кулинарной обработке продуктов и потерь при тепловой обработке сырья и полуфабрикатов из овощей; расчет норм вложения сырья для приготовления 1 блюда и нескольких блюд;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	заполнение калькуляционной карты; расчет торговой наценки; определение стоимости 1 порции блюда
- составлять и оформлять первичные и накопительные документы.	заполнение накладных, требований, закупочных актов, технологических и калькуляционных карт; составление плана-меню, меню и другой документации
Знания:	
- основные нормативно-технологические документы для предприятий общественного питания и порядок их применения;	Объяснение назначения, структуры и порядка использования Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий; четкое различие в понятиях «масса брутто», «масса нетто»; воспроизведение порядка составления технико-технологических карт.
- порядок расчёта потребности сырья для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	ориентирование в таблицах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, воспроизведение формул: по определению массы отходов, брутто, нетто; определению потерь массы при тепловой обработке сырья и полуфабрикатов; определению массы продуктов, необходимых для приготовления нескольких порций.
- правила ценообразования в общественном питании;	перечисление основных составляющих цены в заведениях общественного питания; объяснение порядка заполнения калькуляционной карты.

<p>- особенности документального оформления продуктов на производстве, при отпуске в реализацию.</p>	<p>перечисление требований и особенностей по заполнению первичных документов по учету продуктов в предприятиях общественного питания; объяснение назначения и правил составления плана-меню и меню.</p>
--	---