

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТ»**

2021 Г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учет» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы калькуляции и учет**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять первичные документы по движению ценностей;
- работать со Сборниками рецептур;
- оформлять документы по отпуску готовой продукции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы ведения первичного учета в предприятиях общественного питания;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- основы документального оформления отпуска готовой продукции с производства;
- порядок проведения инвентаризации.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 16 часов.**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>16</b>
Теоретические	11
Практические	4
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТ

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Понятие о хозяйственном учете, его виды. Значение бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в учете. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Понятие о документах учета, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.	2
	2. Материальная ответственность в общественном питании, отчетность материально-ответственных лиц.	2
	3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Понятие о калькуляции, расчет количества сырья по рецептам. Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция блюд.	2
	<b>4. Практические работы</b>	
	- Расчет сырья для полуфабрикатов из рыбы.	2
	- Расчет сырья для каш. Использование таблиц взаимозаменяемости.	2
	5. Нормы отходов при обработке овощей. Сезонность норм отходов. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день.	2
	6. Разделка туш. Нормы закладки сырья для полуфабрикатов и блюд из мяса.	2
	7. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Оформление накладных.	1
	<b>Зачет</b>	1
	<b>Всего</b>	<b>16</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- калькуляторы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учет, «Академия», 2013

Дополнительные источники:

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. «Феникс». 2014

3. Т.И. Перетятко «Основы калькуляции и учета в общественном питании», Москва, 2013

4. Н.М. Миахудина, Богданова Л.М.«Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Москва, 2013

5. Журнал «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и в общественном питании»

6. Журнал «Бухгалтерский учет»

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• основы ведения первичного учета в предприятиях общественного питания;</li><li>• Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;</li><li>• основы документального оформления отпуска готовой продукции с производства;</li><li>• порядок проведения инвентаризации.</li></ul>	Практические работы Зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• оформлять первичные документы по движению ценностей;</li><li>• работать со Сборниками рецептур;</li><li>• оформлять документы по отпуску готовой продукции.</li></ul>	Практические работы Зачет