

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 предпринимательств

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
Учебная нагрузка	16
Теоретические	11
Практические	4
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1.	Содержание учебного материала	
	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 рецептурам. Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция блюд.	2
	4. Практические работы	
	- 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
	Зачет	1
	Всего	16

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. Мифтахудинова, 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
<ul style="list-style-type: none">• 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.	Практические работы Зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none">• оформлять первичные документы по движению ценностей;• работать со Сборниками рецептур;• оформлять документы по отпуску готовой продукции.	Практические работы Зачет