

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях
общественного питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В.Гавозда

Утверждена
Директор ГБПОУ КК КИСТ

30 августа 2019 г.
_____ Н.В.Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик: Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В.. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Колупаева Л.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК
Квалификация по диплому
инженер-технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии рабочих: 19.02.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Общепрофессиональный цикл**

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

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

- составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия;
- рассчитывать расход сырья и продуктов на блюда;
- определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия;
- оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве.

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

- характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета;
- механизацию и автоматизацию учета в общественном питании
- принципы организации учета на производстве;
- ценообразование и калькуляцию на производстве;
- учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве *максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в т. ч. практические занятия 28 часов ; самостоятельной работы обучающегося 29 часов.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	28
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
в том числе:	
заполнение таблиц, оформление отчетной документации, составление меню оформление отчетности материально-ответственных лиц	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Бухгалтерский учет, общая характеристика		28	<i>1</i>
Тема 1.1. Понятие о хозяйственном учете	Содержание учебного материала	5	
	1 Значение хозяйственного учета в системе хозяйственного механизма, виды учета.		
	2 Виды и задачи хозяйственного учета		
	3 Бухгалтерский учет: понятие, метод, документация и инвентаризация.		
	4 Организация бухгалтерского учета в общественном питании.		
	5 Понятие о документах учета. Классификация документов учета		
	Практические занятия	1	
	1 Ознакомление с документами бухгалтерского учета		
	Самостоятельная работа	5	
	заполнение таблиц, оформление бухгалтерских документов		
Тема 1.2 Механизация и автоматизация учета в общественном питании	Содержание учебного материала	7	
	1 Механизация хозяйственных операций		
	2 Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ и повышение производительности труда при их выполнении		
	3 Микрокалькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания, выполнение арифметических действий.		
	4 Порядок вычисления процентной суммы и начального числа		
	5 Порядок вычисления процентной таксы		
	6 Пропорциональное деление		
	7 Нахождение средних величин		
	Практические занятия	4	<i>2</i>
	1 Вычисление на микрокалькуляторах процентов		
	2 Вычисление на микрокалькуляторах процентной суммы, начального числа и процентной таксы		

	Самостоятельная работа	6		
	заполнение таблиц, работа с микрокалькуляторами			
Раздел 2. Основы калькуляции на производстве		36		
Тема 2.1. Общие принципы организации учета на производстве	Содержание учебного материала	7	1	
	1	Материальная ответственность, понятие, виды, составление договора на материальную ответственность.		
	2	Договор на материальную ответственность.		
	3	План-меню его назначение и принципы его составления.		
	4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, понятие, построение и порядок пользования рецептурами.		
	5	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, понятие, построение и порядок пользования рецептурами.		
	6	Методика расчета потребляемого количества сырья и продуктов на блюда и изделия		
	7	Методика расчета потребляемого количества сырья на мучные кондитерские изделия		
	Практические занятия	10	2	
	1	Составление плана-меню комплексного обеда		
	2	Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления блюд		
	3	Определить норму отходов и потерь при разделке мяса		
	4	Рассчитать количество продуктов для комплексного обеда		
	5	Рассчитать количество сырья на кондитерские изделия		
	Самостоятельная работа	6		
	заполнение таблиц, оформление отчетной документации, составление меню, оформление отчетности материально-ответственных лиц, составление расходной ведомости на продукты			
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	3		
	1	Понятие о цене и ценообразовании. Понятие о калькуляции.		
	2	Документы, используемые при составлении калькуляции		
	3	Определение продажных цен блюд и кондитерских изделий	4	
	Практические занятия			
	1	Определение продажных цен блюд		
2	Определение продажных цен на кондитерские изделия	2		

	Самостоятельная работа	6	
	заполнение таблиц, оформление калькуляционных карт на блюда и изделия, оформление отчетности материально-ответственных лиц		
Раздел 3. Учет сырья, готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе		23	
Тема 3.1. Отчетность о работе производства и кондитерского цеха	Содержание учебного материала	7	
	1 Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство и в кондитерский цех		
	2 Документальное оформление отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы и на раздачу		
	3 Документальное оформление акта о реализации и отпуске изделий кухни		
	4 Порядок и сроки списания испорченных продуктов		
	5 Документальное оформление отчета о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе		
	6 Порядок списания боя, брака и порции продуктов		
	7 Понятие об основных средствах, о предметах материально-технического оснащения и быстроизнашивающемся инвентаре		
	Практические занятия	9	
	1 Составление требования-накладной/ расходной накладной		
	2 Составление дневного заборного листа»		
	3 Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни		
	4 Составление отчета о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе		
	5 Составление акта на списание боя, брака и порчи продуктов		
	Самостоятельная работа	6	
	заполнение таблиц, оформление отчетной документации, документов по учету		
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего:	87	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «
- схемы, таблицы, справочные материалы.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калькуляция и учет – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
2. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Дополнительные источники:

1. Калькуляция и учет в общественном питании – Шестакова Т.И. Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2012г.

2. Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>
- <http://www.eq-vip.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://www.trade-design.ru>
- <http://www.kobor.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
рассчитывать расход сырья и продуктов на блюда	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве.	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
Знания:	
характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
механизацию и автоматизацию учета в общественном питании	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
принципы организации учета на производстве;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
ценообразование и калькуляцию на производстве;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,