

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской
области «Называевский аграрно-индустриальный техникум»**

РАССМОТРЕНО:
РУКОВОДИТЕЛЬ МК
____ **С.А. РАКИТИНА**

СОГЛАСОВАНО:
ЗАМ.ДИРЕКТОРА
____ **И.А. КРАСНОЛОБОВА**

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР:
____ **Н.А. СИТНИКОВ**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**УД.14. Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного
питания.**

г. Называевск 2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ «НАИТ»

Разработчик: преподаватель спецдисциплин Ракитина С.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ 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	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы учета и калькуляции в общественном питании.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав естественно-научного профиля, группа промышленная экология и биотехнологии:

19.01.17 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в дополнительные учебные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в ведении учета и готовых изделий на производстве;
- составлять меню для различных типов предприятий общественного питания;
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, используя современные средства вычисления;
- производить расчет продажной цены на изделия общественного питания;
- документально оформлять операции по учету в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.
- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы.
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.
- документальное оформление хозяйственных операций.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.		2	
Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учета.	Понятие об учёте, виды учета. Задачи и элементы бухгалтерского учёта в общественном питании	2	2
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании		2	2
Тема 2.1. Понятие о документах учета	Понятие о документах учета. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	2
	Практическая работа 1. Знакомство с документами учета	1	
	Самостоятельная работа . Примерная тематика домашних заданий: -составление тестовых заданий по темам программы; -оформление творческих работ (сообщений, рефератов, докладов по темам программы); -выполнение индивидуальных заданий и проектов	2	

Раздел 3. Автоматизация расчетов.		10	
Тема 3.1. Устройство микрокалькуляторов.	Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов.	2	1
	Практическая работа 2. Выполнение арифметических операций.	2	2
	Виды процентных вычислений.	2	
	Практическая работа 3. Решение задач.	2	2
	Контрольная работа по разделам 1,2,3.	2	
Раздел 4. Сборники рецептов.		6	2
4.1. Сборники рецептов.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиция сырья. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Принцип построения, основные разделы.	1	
	Практическая работа 4. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей	1	
	Практическая работа 5. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса.	2	2
	Практическая работа 6. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы. Нормы взаимозаменяемости продуктов	2	
Раздел 5. Ценообразование в общественном питании		18	
5.1. Понятие о цене.	Понятие о цене. Виды цен. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
5.2. Калькуляция розничных цен.	Практическая работа 7. Расчет цен первых блюд.	2	
	Практическая работа 8. Расчет цен рыбных блюд.	2	
	Практическая работа 9. Расчет цен мясных блюд.	2	

	Практическая работа 10. Расчет цен блюд из птицы. Расчет цен гарниров.	2	
	Расчет цен холодных и сладких блюд.	2	
	Практическая работа 11. Расчет цен изделий из теста.	2	
	Расчет цен печенья, кексов.	2	
	Контрольная работа по разделам 4,5.	2	
Раздел 6. Учет сырья и готовой продукции.		12	
6.1. Материальная ответственность	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок оформления и учета доверенностей.	1 1	
	План-меню. Документальное оформление отпуска продуктов и товаров.	2	
	Учет реализации и отпуска готовой продукции.	2	
	Товарный отчет. Наряд-заказ.	2	
6.2. Инвентаризация	Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.	2	
	Зачет	2	
	Самостоятельная работа . Примерная тематика домашних заданий: -составление тестовых заданий по темам программы; -оформление творческих работ (сообщений, рефератов, докладов по темам программы); -оформление калькуляционных карточек, документов, отражающих работу производства -составление, решение, анализ проблемных ситуаций -выполнение индивидуальных заданий и проектов	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

“Основы калькуляции и учета в общественном питании”

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;
- дидактический материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2009 – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2009 – 144с.
3. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2003.- 384 с.
4. Харченко Н.Э.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО.М.: Академия, 2010
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2006-10116
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебинформ., 2006 - 720с
7. Электронные ресурсы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета в общественном питании

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
<p>ориентироваться в ведении учета сырья и готовых изделий на производстве</p> <p>составлять меню для различных типов предприятий общественного питания;</p> <p>- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, используя современные средства вычисления;</p> <p>- производить расчет продажной цены на изделия общественного питания;</p> <p>- документально оформлять операции по учету в общественном питании.</p>	<p>практические работы внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>практические работы внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>практические работы внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>практические работы внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>практические работы внеаудиторная самостоятельная работа</p>
Знания	
<p>- порядок пользования сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий</p> <p>- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы</p> <p>- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд</p> <p>- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.</p> <p>- документальное оформление хозяйственных операций.</p>	<p>фронтальный опрос контрольная работа</p> <p>оценка практических работ индивидуальные задания</p> <p>оценка практических работ индивидуальные задания</p> <p>оценка практических работ индивидуальные задания контрольная работа оценка практических работ индивидуальные задания зачет</p>