Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Основы калькуляции и учета

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Вологда, 2019 год

Рассмотрена на заседании цикловой
комиссии экономики и бухгалтерского учета
Протокол № 2 от 07.10.2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Русина А.А.

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Русина А.А., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Председатель предметной цикловой комиссии _____ Карат Л.В.
Место работы, должность подпись Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; оформлять результаты поиска; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках	– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – психология коллектива; психология личности; – особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – современные средства и устройства информатизации; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости полуфабрикатов; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

	учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **32** часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **30** часов;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**32**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**30**
в том числе:	
практические работы	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Инвентаризация как метод бухгалтерского учета. Случаи проведения, требования к составу комиссии, правила проведения.	2	
Тема 2. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**		
	Документальное оформление и учет движения продуктов, товаров и тары в кладовых.	2	
	Отчетность заведующего складом ПОП. Правила составления, приемка, проверка, бухгалтерская обработка отчетов в бухгалтерии. Порядок инвентаризации продуктов и тары в кладовых, документальное оформление результатов инвентаризации.	2	
	Документальное оформление и учет поступления сырья на производство, реализации и отпуска готовой продукции собственного производства	2	
	Отчетность материально-ответственных лиц на производстве. Особенности инвентаризации товаров на производстве.	2	
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	2	
	Практические работы		
	Практическая работа №1. Документальное оформление, составление, проверка и	2	

	бухгалтерская обработка документов на поступление продуктов в производство, реализации и отпуска готовой продукции		
	Практическая работа № 2. Составление и бухгалтерская обработка ведомости движения продуктов и тары на производстве	2	
Тема 3. Ценообразование на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**		
	Виды цен. Торговая наценка, наценка предприятия общественного питания. План - меню, его содержание и назначение.	2	
	Практические работы		
	Практическое работа №3. Расчет потребного количества сырья по плану-меню	2	
Тема 4. Общие правила составления калькуляционных карточек.	**Содержание учебного материала**		
	Порядок составление и расчет калькуляций	2	
	Практические работы		
	Практическое работа №4. Составление калькуляционных карточек на первые блюда.	2	
	Практическое работа №5. Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы.	2	
	Практическое работа №6. Составление калькуляционных карточек на мучные блюда	2	
Самостоятельная работа обучающихся Составление калькуляционных карточек.		**2**	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий..

Технические средства обучения: персональные компьютеры, сканер, принтер, мультимедиапроектор/интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Агеева. — Москва : Юрайт, 2020. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08720-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452529
2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13850-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467050

3. Саполгина, Людмила Александровна. Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар-кондитер») : учебное пособие / Л. А. Саполгина. - Москва. : КНОРУС, 2019. - 236 с. - Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Цены и ценообразование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Г. Касьяненко [и др.] ; под редакцией Т. Г. Касьяненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04773-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451258
2. Липсиц, И. В. Цены и ценообразование : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Липсиц. — Москва : Юрайт, 2020. — 160 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9794-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449964
3. Маховикова, Г. А. Цены и ценообразование в коммерции : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Маховикова, В. В. Лизовская. — Москва : Юрайт, 2019. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03696-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426580
4. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — Москва : Юрайт, 2020. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12537-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456940
5. Ямпольская, Д. О. Цены и ценообразование : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Ямпольская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11933-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456383

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществляют разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач используя представление о взаимосвязи организмов и среды обитания; эффективность и качество выполнения профессиональных задач с учетом регламентов экологической безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя	

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	различные источники, в том числе электронные	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрирует применение современной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	демонстрирует способность организовать работу коллектива	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	демонстрирует грамотность изложения свои мысли по профессиональной тематике	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрирует понимание значимости своей профессии, поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрирует применение информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию	
ОК 11. Использовать знания	демонстрирует определение	

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умение составлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования, находить грамотные кредитные продукты для открытия дела	