Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Ценообразование в предприятиях общественного питания

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения: очная

Вологда
2020г.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии экономики и бухгалтерского учета
Протокол № 1 от 02.09.2020г.
Председатель цикловой комиссии

_____ Русина А.А.

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе

_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе

_____ А.А. Русина

**Организатор разработчик:** ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

**Разработчики:**
Вишнякова Т.Б., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

ПК «Вологодская трапеза»
Председатель правления _____ Карат М.Т

Место работы, должность подпись Ф.И.О.

М.П.





**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 4**
**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 6**
**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 7**
**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 8**
**5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ..... 10**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## Ценообразование в предприятиях общественного питания

### 1.1. Область применения программы
Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа дисциплины может быть использована при повышении квалификации специалистов предприятий.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10<br>ОК 11<br>ПК 1.4<br>ПК 2.8<br>ПК 3.7<br>ПК 4.6<br>ПК 5.6 | – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>– составлять план действия; определять необходимые ресурсы;<br>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>– определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; оформлять результаты поиска;<br>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;<br>– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;<br>– излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы;<br>– презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);<br>– соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);<br>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;<br>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в | – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br>– структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;<br>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;<br>– психология коллектива; психология личности;<br>– особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов;<br>– сущность гражданско-патриотической позиции; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;<br>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– современные средства и устройства информатизации;<br>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>– основы финансовой грамотности;<br>– правила организации проработки рецептур;<br>– правила, методики расчета |





| | | |
|---|---|---|
| | 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;<br>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении. | количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>– правила расчета себестоимости полуфабрикатов;<br>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |

**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 **28** часов;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа;

промежуточная аттестация **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)** | **28** |
| в том числе: | |
| практические работы | 24 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** |
| **Промежуточная аттестация** (*контрольная работа*) | **2** |

### 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 1.1 Ценообразование на предприятиях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 |
| | Виды цен. Торговая наценка, наценка предприятия общественного питания. План - меню, его содержание и назначение. | 2 | |
| | **Практические работы** | | |
| | Практическое работа 1. Расчет потребного количества сырья по плану-меню | 2 | |
| Тема 2 Общие правила составления калькуляционных карточек. | **Содержание учебного материала** | | |
| | Порядок составление и расчет калькуляций | 2 | |
| | **Практические работы** | 2 | |
| | Практическое работа 2. Составление калькуляционных карточек на первые блюда (заправочные супы, молочные и пюреобразные супы) | 2 | |
| | Практическое работа 3. Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (рыбные блюда) | 2 | |
| | Практическое работа 4. Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (блюд из яиц и творога) | 2 | |
| | Практическое работа 5. Составление калькуляционных карточек на вторые блюда, гарниры, соусы (блюда из мяса) | 2 | |
| | Практическое работа 6. Составление калькуляционных карточек на холодные закуски | | |
| | Практическое работа 7. Составление калькуляционных карточек на холодные закуски | | |
| | Практическое работа 8. Составление калькуляционных карточек на напитки | | |
| | Практическое работа 9. Составление калькуляционных карточек на мучные блюда | | |
| | Практическое работа 10. Составление калькуляционных карточек на выпечные изделия | | |
| | Практическое работа 11. Составление калькуляционных карточек на кондитерские изделия | | |
| | Практическое работа 12. Составление готового меню предприятия для потребителей | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Составление калькуляционных карточек. | | **2** | |
| **Промежуточная аттестация: контрольная работа** | | **2** | |
| **Всего:** | | **32** | |





## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.
Оборудование учебного кабинета: стенды, схемы, парты, стулья, доска.
Технические средства обучения: персональные компьютеры, сканер, принтер, руководства к практическим занятиям.

### 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 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осуществляют разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осуществляют разработку, адаптацию рецептур горячих 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 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 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 информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя 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. | 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 языке. | умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | демонстрирует определение 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 | |



+20-21рп-43.02.15_Ценообразование в предприятиях общественного питания

## 5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По итогам изучения дисциплины предусмотрена контрольная работа. Контрольная работа составлена в 6 вариантах по 3 вопроса в каждом (2 теоретических и 1 практических).

**Примерный перечень вопросов для контрольной работы**

1. Раскрыть особенности учета на предприятии общественного питания.
2. Раскрыть основание для производства продукции общественного питания.
3. Раскрыть процесс использования Технологической карты как первичного документа учета.
4. Раскрыть порядок построения и пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
5. Раскрыть порядок перерасчета нормы затрат сырья для других кондиций. Правила пользования приложением к Сборнику.
6. Раскрыть порядок перерасчета при замене продуктов.
7. Раскрыть порядок учета расхода сырья для новых и фирменных блюд.
8. Раскрыть порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия).
9. Раскрыть порядок организации проведения работ по отработке рецептур, оформления технико-технологической карты.
10. Раскрыть порядок ценообразования в общественном питании.
11. Раскрыть способы определения продажной цены на продукцию общественного питания, методы определения продажной цены.
12. Раскрыть порядок заполнения калькуляционных карт в общественном питании.

Примерный перечень практических заданий для **контрольной работы.**

1. Составить калькуляцию блюд: суп-пюре из индейки: индейка потрошеная I категории, молоко сухое; кулебяка с капустным фаршем.
2. Составить калькуляцию блюд: бульон мясной прозрачный с фрикадельками: говядина II категории; ватрушки из слоеного теста с творогом: мука с влажностью 16,5%, в наличии яичный порошок.
3. Составить калькуляцию блюд: макароны запеченные с сыром; шашлык из говядины, в наличии вырезка горбуша неразделанная.
4. Составить калькуляцию блюд: яичница - глазунья с овощами: масса яиц 42 гр., капуста цветная; рыба, запеченная по-московски: в наличии горбуша неразделенная среднего размера.
5. Составить калькуляцию блюд: рассольник ленинградский со свининой: свинина жирная, месяц декабрь; пирожки печеные массой 75 гр. Тесто дрожжевое. Фарш морковный.
6. Составить калькуляцию блюд: эскалоп из свинины, гарнир сложный. В наличии корейка свинина без реберных костей; кофе черный со взбитыми сливками.

Критерии оценивая **контрольной работы:**

Оценка отлично «5» - за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практического задания;

Оценка хорошо «4» - за правильное выполнение любого теоретического вопроса и практического задания или неполное раскрытие двух теоретических вопросов и выполнение практического задания;

Оценка удовлетворительно «3» - за неполное раскрытие одного вопроса и выполнение практического задания или за раскрытие двух теоретических вопросов;

Оценка неудовлетворительно «2» - за выполнение одного задания и менее.