Департамент образования и науки Курганской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Катайский профессионально-педагогический техникум»

Далматовский филиал

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

для профессии

43.01.09. Повар, кондитер

2023

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНОЦикловой методической комиссиейобщеобразовательных и специальных дисциплинПротокол от 01.09.2023г. № 1Председатель ПЦК Белых К.С. | Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии 43.01.09. Повар, кондитер |

Разработчик:

Белых К.С., методист

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины**
 |  |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины**
 |  |

**1.** **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины **«ОСНОВЫ КАЛЬКУЯЦИИ И УЧЕТА»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**В результате освоения дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;

- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

- порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

 - порядок проведения инвентаризации;

- порядок учёта предметов материального оснащения;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1.1. |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1. 2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясо, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4.  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2. 2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2. 3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2. 4.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| 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. |
| ПК 3.1. |  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| 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. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| 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. |
| ПК 5.1. |  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. |  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. |  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами |
| ОК 05.  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем рабочей программы дисциплины** | **50** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение (включая консультации) | 30(6) |
| лабораторно - практические занятия  | 8 |
| Самостоятельная работа | Не предусмотрено |
| **Промежуточная аттестация** в форме **Экзамена** | 6 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** | **Уровень освоения** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания**  |  | *1* |  |
| **Тема 1.1** **Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания**   | **Содержание учебного материала** | 2 | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 1 | Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания  |
| 2 | Материальная ответственность: понятие, виды  | 2 |
| **Домашнее задание:[1],стр 4-6** |  |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |
| **Тематика лабораторных работ** 1. Составление договора о материальной ответственности
 | 2 | *2* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| **Тема 1.2** **Документы учета**  | **Содержание учебного материала** | 2 | *1* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 1 | Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов  |
| 2 | Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах  | 2 |
| **Домашнее задание:[1],стр 10-13** |  |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |
| **Тематика лабораторных работ** 1. Оформление первичных документов
 | 2 | *2* |  |
| **Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания**  |  |  |  |
| **Тема 2.1.** **Торговые вычисления**  | **Содержание учебного материала** | 2 | *1* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 1 | Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления  |
| 2 | Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены  | 2 |
| 3 | Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса  | 2 |
| **Домашнее задание:[1],стр 14-18** |  |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |
| **Тематика лабораторных работ** 1. Арифметические действия с различными измерителями

 Расчет необходимого количества продуктов | 2 | *2* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| **Тема 2.2** **Сборники****рецептур**  | **Содержание учебного материала** | 2 |  |  |
| 1 |  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  | *1* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 2 | Нормы вложения массой брутто и нетто  | 2 |
| 3 | Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.  | 2 |
| 4 | Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника  | 2 |
|  | **Домашнее задание:[1],стр 20-22** |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |
| **Тема 2.3.****Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания**  | **Содержание учебного материала** | 2 |  |  |
| 1 |  Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании  | *1* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 2 | Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке  | 2 |
| 3 | План-меню, меню, продажные цены\*\*  | 1 |
| 4 | Наряд-заказ, порядок составления  | 1 |
| **Домашнее задание:[1],стр 24-27** |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |  |
| **Тематика лабораторных работ** 1. Составление калькуляции блюд

Составление двухнедельного меню для детского образовательного учреждения | 2 | *2* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| **Тема 2.4.** **Учет сырья и** **готовой** **продукции**  | **Содержание учебного материала** | 1 | *1* | ПК 1.2-1.52.2-2.53.2-3.54.2-4.55.2-5.5ОК1-5, 9, 10 |
| 1 |  Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой  |
| 2 | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери  | 1 |
| **Консультация** |  | Учет на предприятиях общественного питанияКалькуляция на предприятиях общественного питания | 33 |  |
| **Экзамен:** | **6** |  |  |
| **Всего:** | **50** |  |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины. «Основы калькуляции и учета»

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по предмету:«Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2017г.

2. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2015г.

3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2015г.

4. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2015г.

5. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2016 г.

6. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2017г.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.

**Дополнительная литература:**

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2018г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2019г.

3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2016 г.

Интернет - ресурсы

1. http://www.buh.ru/document-376

2. http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6

 **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)**  | **Основные показатели оценки результата**  |
| **Умения:** |  |
| составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур  | Правильность проведения составления и проведения расчетов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определенной технологией  |
| составлять технологическую карту  | - самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания  |
| оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день  | - выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу  |
| выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию  | - осуществлять действия по расчёту учетных и продажных цен на готовые изделия, которые передаются на реализацию  |
| оформлять документы по результатам инвентаризации  | - выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу  |
| планировать меню | - выполнение действий по планированию меню  |
| проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты | - проведение расчетов с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  |
| **Знания** |  |
| цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте  | распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, новых законодательных и нормативных документов, используемых в организациях учёта, документов и документации, её оформление и использование в учёте  |
| структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий  | перечисление и приведение описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий  |
| порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе  | указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе  |
| порядок получения продуктов из кладовой;  | указание порядка получения продуктов из кладовой;  |
| документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;  | указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий;  |
| порядок проведения инвентаризации;  | указание порядка проведения инвентаризации  |
| порядок учёта предметов материального оснащения  | указание порядка учёта предметов материального оснащения  |
| виды нормативно-технологической документации  | перечисление видов нормативно-технологической документации  |
| нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | изложение нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания  |
| правила и технологии расчетов с потребителями  | изложение правил и демонстрация владение технологией расчетов с потребителями  |