**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат г.Бавлы**

**Бавлинского муниципального района**

**Республики Татарстан**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

**Калькуляция и учет**



**2015 г**

*Рабочая п*рограмма учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Калькуляции и учета»

**Пояснительная записка**

к рабочей учебной программе учебной дисциплины:

«Калькуляция и учет»

Настоящая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы за основу взят Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу учебной дисциплины входят:

- пояснительная записка,

-паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,

- структура и содержание учебной дисциплины,

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

 Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Калькуляция и учет» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

 Реализация учебной дисциплины «Калькуляция и учет» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

 - учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

Основная задача дисциплины «Калькуляция и учет» - уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах учащиеся осваивают расчет количества сырья по нормативу, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, решения ситуационных задач, других контрольно-измерительные материалов, которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Калькуляция и учет» проводится контрольная работа в нескольких вариантах.

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» изучает: виды учета, общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания, ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания», учет продуктов и готовых изделий, отчетность материальных лиц».

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Калькуляция и учет**

**1.1. Область применения программы**

 Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

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

-свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;

- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;

-решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;

-заполнять первичные учетные документы;

-составлять заявки на продукты;

-основы калькуляции и учета;

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

-цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;

-компьютерную технику;

-документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;

-расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;

-порядок составления меню;

-составление калькуляции для приготовления блюд;

- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;

-правила проведения инвентаризации;

-оформление документа при инвентаризации.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

всего – 18 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -9 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 9часов,

самостоятельная работа обучающегося – 9 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 18 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 9 |
| В том числе:Практические занятия  | 3 |
| Контрольная работа | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающегося,*В том числе:-написание опорных конспектов по темам;-написание творческих работ (докладов, рефератов, сообщений);-самостоятельная работа по составлению тестовых заданий, оформлению калькуляционных карточек;-работа с источниками информации;-выполнение индивидуальных заданий. | *9* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины основы калькуляции и учета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.  | Количество часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала:** Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре. | *2* | *1**2* |
| Тема 2.Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала:** Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного). | *2* | *2* |
| **Практическое занятие:** Составление калькуляции на блюда, мучные изделия.Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним. Составление меню. | *3* |
| Тема 3.Учет сырья и готовой продукции | **Содержание учебного материала:**Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление. | *1* | *2* |
|  | **Контрольная работа** | *1* |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**-самостоятельная работа по составлению тестовых заданий, оформлению калькуляционных карточек;-работа с источниками информации;-выполнение индивидуальных заданий;-написание опорных конспектов по темам;-написание творческих работ (докладов, рефератов, сообщений). |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы учебной дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

 Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, 24 посадочных мест обучающихся, компьютер, проектор, экран.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И,И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

**Дополнительные источники:**

1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
3. **Интернет-ресурсы**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения**  |  |
| составлять калькуляции блюд,. | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| рассчитывать стоимость блюд,  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| количество расхода сырья,  | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| выхода полуфабрикатов и готовых изделий | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания**  |  |
| как произвести замену одного сырья на другое, правильно принять и отпустить готовую продукцию. | Контрольная работа. Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел (тема) учебной дисциплины** | **Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания) | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля**  |
| № 1 «Общие принципы организации учета на ПОП»  | Знание документов учета, значения материальной ответственностиЗнание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию | Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственностиНахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции | Фронтальный опросПрактическая работа |
| № 2«Ценообразование и калькуляция на ПОП» | Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену | Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья | Практическая работа |
| № 3 «Учет сырья и готовой продукции» | Знание основ учета, сырья и готовой продукции | Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации | Зачет  |

**Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине « Калькуляция и учет»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля и оценки** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Знание документов учета, значения материальной ответственностиЗнание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информациюУмение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из мясаУмение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из птицы и дичиУмение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из рыбы и морепродуктовУмение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из овощей, грибов, плодов, ягод, ореховУмение рассчитывать нормы топленных жиров, соли, специй и взаимозаменяемых продуктовУмение составлять калькуляцию, устанавливать ценуЗнание основ учета, сырья и готовой продукции | Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственностиНахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукцииВыполнение расчетов по мясу и мясным полуфабрикатамВыполнение расчетов по сельскохозяйственной птице и пернатой дичиВыполнение расчетов по рыбе и морепродуктамВыполнение расчетов по обработке плодов, овощей, грибов, ягод, ореховВыполнение расчетов по топленым жирам, гастрономическим товарам, соли, специям взаимозаменяемости продуктовВыполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырьяПланирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации | Фронтальный опросПрактическая работаПисьменный опросПисьменный опросПисьменный опросПисьменный опросПисьменный опросПрактическая работаЭкспертная оценка выполнения практического задания | Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документовПринцип построения сборника рецептур. Основные разделы. Кондиция сырья. ИспользованиеКулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Норма выхода, отходы, потери. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов, готовых изделий. Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей.. полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины и сельскохозяйственной птицы. Расчет сырья и выхода готовой продукции Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов. Нормы выхода мякоти. Нормы при холодной обработке сельскохозяйственной птицы и готовых изделий из нее. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи и кроликаРасчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом и хрящевым. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктовРасчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, ягод и ореховНормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода соли, специй и гастрономических товаров. Нормы выхода топленных жиров.Порядок составления план-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров, тары. Приемка товаров на складе. Учет в местах хранения. Товарные потери, порядок их оформления и списания. Инвентаризация. Отчетность материально-ответственных лиц | 222222222 |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |