

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И.П. Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

По программе повышения квалификации повар 4-5 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 1 месяц

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации повар 4-5 разряда. Срок обучения 1 месяц.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- по составлению калькуляции на продукцию предприятий;
- документально оформлять и вести учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;

уметь:

- производить арифметические операции и виды процентных вычислений на МК;
- составлять план - меню и рассчитывать необходимое количество продуктов по сборнику рецептур;
- документально оформлять отпуск сырья и продуктов на производство;
- документально оформлять отпуск продуктов с производства и кондитерского цеха;
- документально оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве;
- составлять калькуляцию блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.
- заполнять ТТК и производить расчет калорийности блюд.

знать:

- виды и формы материальной ответственности;
- классификацию документов, их реквизиты, требования к предъявляемым к содержанию и оформлению документов;
- правила пользования сборниками рецептур и кулинарных изделий и сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания;
- отчетность материально – ответственных лиц;
- ценообразование в общественном питании: понятие о цене и ценообразовании;
- понятие о калькуляции;
- план – меню, его назначение;
- порядок расчета потребного количества сырья на продукцию по нормативам (рецептурам);
- понятие о меню и порядке его составления и утверждения;
- организация учета на производстве и в кондитерском цехе, понятие товарооборота;
- документальное оформление отпуска сырья и продуктов на производство,
- документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха;
- порядок составления товарного отчета о движении продуктов
- правила заполнения ТТК

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 8 часов.

1.5. Итоговая аттестация: в форме зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№ п.п.	Наименование тем, заданий
1-1	Оперативное планирование производства
1-2	Составление производственной программы
1-3	Составление плана-меню на один день
1-4	Расчет потребного количества сырья
1-5	Правила составления технологической карты
1-6	Основы составления калькуляционной карты
1-7	Правила расчета ТТК
1-8	Правила составления ТТК

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета учетных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1
2. Рабочие места обучающихся – 26
3. Доска,
4. Персональный компьютер,
5. Мультимедийная установка,
6. МК
7. Бланки документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брыкова Л.А. Бухгалтерский учёт в торговле Уч. п. – М: ИЦ «Академия», 2007.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М., Академия, 2004.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М., Академия, 2004.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2006.

Дополнительная литература:

Сайты: 1. ozon.ru

2. Skool-cabinet.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы материальной ответственности; - классификацию документов, их реквизиты, требования к предъявляемым к содержанию и оформлению документов; - правила пользования сборниками рецептур и кулинарных изделий и сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания; - отчетность материально – ответственных лиц; - ценообразование в общественном питании: понятие о цене и ценообразовании; - понятие о калькуляции; - план – меню, его назначение; - порядок расчета потребного количества сырья на продукцию по нормативам (рецептурам); - понятие о меню и порядке его составления и утверждения; - организация учета на производстве и в кондитерском цехе, понятие товарооборота; - документальное оформление отпуска сырья и продуктов на производство, - документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха; - порядок составления товарного отчета о движении продуктов - правила заполнения ТТК 	<p>Выполнение контрольных работ Проведение тестирования Проведение устного опроса Проверка расчетов и правильности заполнения документов.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить арифметические операции и виды процентных вычислений на МК; - составлять план - меню и рассчитывать необходимое количество продуктов по сборнику рецептур; - документально оформлять отпуск сырья и продуктов на производство; - документально оформлять отпуск продуктов с производства и кондитерского цеха; - документально оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве; - составлять калькуляцию блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. - заполнять ТТК и производить расчет калорийности блюд. 	<p>Выполнение практических заданий. Проверка расчета по рецептурам. Проверка составления документов Наблюдение за составлением документов.</p>