

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Рыльский аграрный техникум»

Принято на заседании  
Совета техникума  
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБОУ СПО  
«Рыльский аграрный техникум»  
  
А.В. Харин  
приказ № 425  
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА  
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

ДЛЯ ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Основы калькуляции и учета в общественном питании» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Мамлеева Наталья Александровна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Основы калькуляции и учета в общественном питании»

рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

Председатель ПЦК Мамл Мамлеева Н.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Основы калькуляции и учета в общественном питании»

рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» августа 2014 г.

Председатель методического совета Добрынина Добрынина И.Н.

Заместитель директора по учебной работе Добрынина Добрынина И.Н.

Методист Шатилина Шатилина Н.И.

## Содержание

1.	<b>Паспорт программы учебной дисциплины</b>	4
2.	<b>Структура и содержание учебной дисциплины</b>	6
3.	<b>Условия реализации программы учебной дисциплины</b>	10
4.	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	12

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

## **ОП.06 Основы калькуляции и учёта в общественном питании**

### **1.1 Область применения учебной программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учёта в общественном питании обучающийся должен **уметь:**

- Производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.
- Производить расчёт стоимости блюд и изделий.
- Как произвести замену одного сырья на другое.
- Правильно принять сырьё и отгрузить готовую продукцию в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».
- Составлять отчётность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учёта в общественном питании обучающийся должен **знать:**

- Порядок составления плана–меню.
- Понятие о цене и ценообразования в общественном питании.
- Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.
- Составление калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам.
- Учёт сырья и готовых изделий на производстве.
- Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
- Правила проведения инвентаризации и выведение результатов.
- Учёт товарных потерь, порядок их оформления.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:  
обязательный аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
В том числе:	
Задачи для самостоятельного решения	8
Оформление документов, проставление реквизитов	8
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.06 Основы калькуляции и учёта в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I. Методы и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Задачи бухучёта на ПОП</b>	Виды хозяйственного учёта, измерители применяемые в учёте. Первичные документы, их классификация. Реквизиты документов и требования предъявляемые к ним. Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности.	2	2
<b>Раздел II. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 2.1. Сборники рецептов.</b>	Сборники рецептов. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками.	2	2
Практическое занятие №1	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь. Обработка субпродуктов, колбасных изделий. Норма выхода топленых жиров. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. Морепродукты.	2	
Самостоятельная работа	Задачи для самостоятельного решения.	3	
<b>Раздел III. Ценообразование и калькуляция на ПОП.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. План-меню, понятие о цене.</b>	Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Порядок определения продажных цен на ПОП.	2	2
<b>Тема 3.2. Составление калькуляции</b>	Составление калькуляции. Расчёт сырья по нормативам. Оформление калькуляционных карточек по наименованиям блюд.	2	2

Практическое занятие №2	Составление калькуляционных карточек на холодные блюда и супы. Работа со сборником рецептов.	2	
Практическое занятие № 3.	Составление калькуляционных карточек вторых блюд с гарниром. Работа со сборником рецептов.	2	
Практическое занятие № 4.	Составление калькуляционных карточек сладких блюд и напитков. Работа со сборником рецептов.	2	
Самостоятельная работа	Задачи для самостоятельного решения на холодные блюда и супы, блюда из круп, из творога.	2	
Самостоятельная работа	Задачи для самостоятельного решения на блюда из рыбы, мяса. Задачи для самостоятельного решения на кисели, желе, напитки	2	
<b>Раздел IV. Учёт сырья и готовой продукции</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции.	Документальное оформление и учёт поступления продуктов, товаров и тары, их отпуск и реализация. Товарные потери. Порядок оформления, списания и учёта.	2	2
<b>Тема 4.2.</b> Инвентаризация.	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учёт результатов инвентаризации.	2	2
Самостоятельная работа	Оформление акта реализации и отпуске изделий кухни и дневного заборного листа на отпуск готовых изделий кухни из производства в обеденный зал.	2	
Самостоятельная работа	Оформление накладных, счетов-фактур, закупочных актов, актов о бое, ломе, порчи товаров.	2	
Самостоятельная работа	Задачи для самостоятельного решения по определению нормы естественной убыли и по расчётам нормируемых потерь от боя.	2	
<b>Раздел V. Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерских цехах.</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Учёт продуктов в кондитерских цехах.	Учёт продуктов в кондитерских цехах. Сдача готовых изделий в кладовую. Учёт сырья и готовых изделий в кондитерских цехах. Составление наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.	2	2



Практическое занятие № 5.	Работа со сборником рецептур. Составление калькуляционных карточек на сдобные булочные изделия.	2	
Практическое занятие № 6.	Работа со сборником рецептур. Составление калькуляционных карточек на печенье и пряники.	2	
Практическое занятие № 7.	Работа со сборником рецептур. Составление калькуляций на полуфабрикаты и торты.	2	
Практическое занятие № 8.	Составление калькуляций на кексы и рулеты.	2	
Самостоятельная работа	Оформление наряда-заказа кондитерских изделий по составленной калькуляции на кексы, булочки, рулеты.	3	
Итоговый зачёт по курсу		2	3
Всего		48	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

##### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- экран
- мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2012 – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2010 – 144с.
3. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2009.- 384 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие – М., «Академия», 2010 – 496 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2012-
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебформ., 2010 - 720с

7. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006.

**Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 1999.
2. Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2000.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков. – М.: АСАДЕМА, 2005.
4. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.labyrinth.ru/books/70774/>
2. <http://www.foodis.ru/forms>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, полученные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Студент должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Производить расчёты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.</li> <li>• Производить расчёт стоимости блюд и изделий.</li> <li>• Как произвести замену одного сырья на другое.</li> <li>• Правильно принять сырьё и отгрузить готовую продукцию в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</li> <li>• Составлять отчётность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.</li> </ul>	<p>Индивидуальный: оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы студентов, индивидуальных творческих заданий.</p>
<p><b>Студент должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Порядок составления плана–меню.</li> <li>• Понятие о цене и ценообразования в общественном питании.</li> <li>• Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.</li> <li>• Составление калькуляции и расчёт количества сырья по нормативам.</li> <li>• Учёт сырья и готовых изделий на производстве.</li> <li>• Учёт реализации и отпуска готовой продукции.</li> <li>• Правила проведения инвентаризации и выведение результатов.</li> <li>• Учёт товарных потерь, порядок их оформления.</li> </ul>	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, оценка выполнения индивидуальных и групповых заданий, оценка подготовленных сообщений и докладов.</p>