

ПРИЛОЖЕНИЕ _____
к рабочей программе
профессионального обучения
по профессии 16675 Повар

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302)

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКП
образовательного учреждения №302

_____ Абузов Ф.М.
« _____ » _____ 20__ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Усть-Абакан

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Калькуляция и учет

Организация-разработчик: федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №302 Федеральной службы исполнения наказаний

Авторы:

Отегова Оксана Геннадьевна, преподаватель федерального казенного профессионального образовательного учреждения №302 Федеральной службы исполнения наказаний

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения 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:

Цель: формирование теоритических знаний об общих принципах организации учета на предприятиях общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: составлять калькуляции блюд, рассчитывать стоимость блюд, количество расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, составлять технологические карты, пользоваться сборником рецептур.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: порядок составления плана-меню, порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, порядок составления технологических карт, как произвести замену одного сырья на другое, правильно принять и отпустить готовую продукцию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 18 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>18</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	<i>1</i>
<i>Итоговая аттестация в форме: Дифференцированный зачет</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины **КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания		18	1-2
Тема 1.1. Особенности организации учета в общественном питании	<i>Содержание учебного материала:</i> 1. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.	1	1
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	<i>Содержание учебного материала:</i> 1. Понятие о цене. Виды цен 2. План-меню, его содержание и назначение 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 4-5. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам	5	1
Тема 1.3. Расчет количества сырья и готовой продукции по нормативам	<i>Содержание учебного материала:</i> 1.2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясных продуктов 3.4 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и рыбной котлетной массы 5.6 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, плодов и ягод, орехов 7. Расчет норм при обработке сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи 8.9. Нормы выхода топленых жиров, расхода соли и специй. Взаимозаменяемость продуктов	9	2
Тема 1.4. Учет сырья и готовой продукции	<i>Содержание учебного материала:</i> 1. Документальное оформление и учет поступления продуктов, то варов, тары. 2. Инвентаризация продуктов, товаров, тары. Контрольная работа по теме «Расчет количества сырья и готовой продукции по нормативам»	2	1
	Всего:	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

калькуляторы, компьютер, раздаточный материал (карточки- задания по темам программы «Расчет количества сырья и готовой продукции по нормативам»

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: «Академия» 2014г.

2.Потапова И.И. «Калькуляция и учет», М: «Академия» 2014г

3.Потапова И.И. «Калькуляция и учет, рабочая тетрадь», М: «Академия» 2014г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля преподавателем разрабатываются контрольно-измерительные материалы. Контрольно-измерительные материалы, предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы №1, №2).

Итоговый контроль проводится преподавателем в форме дифференцированного зачета по результатам письменной контрольной работы

Таблица №1

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 ответственности	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности	Фронтальный опрос
№ 2 «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий»	Знание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию	Нахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции	Опрос
№ 3 «Расчет норм выхода сырья и полуфабрикатов при обработке мяса и мясных полуфабрикатов»	Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из мяса	Выполнение расчетов по мясу и мясным полуфабрикатам	Практическая работа(решение задач)
№ 4 «Расчет норм при обработке сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»	Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из птицы и дичи	Выполнение расчетов по сельскохозяйственной птице и пернатой дичи	Практическая работа(решение задач)
	Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и	Выполнение расчетов по	

№ 5 «Расчет норм при обработке рыбы и морепродуктов»	готовые изделия из рыбы и морепродуктов	рыбе и морепродуктам	Практическая работа(решение задач)
№ 6 «Расчет норм при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов»	Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	Выполнение расчетов по обработке плодов, овощей, грибов, ягод, орехов	Практическая работа(решение задач)
№ 7 «Нормы выхода топленых жиров, расхода соли и специй, взаимозаменяемости продуктов»	Умение рассчитывать нормы топленых жиров, соли, специй и взаимозаменяемых продуктов	Выполнение расчетов по топленым жирам, гастрономическим товарам, соли, специям взаимозаменяемости продуктов	Письменный опрос
№ 8 «Ценообразование и калькуляция на ПОП»	Умение составлять калькуляцию, устанавливая цену	Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья	Практическая работа(решение задач)
№ 9 «Учет сырья и готовой продукции»	Знание основ учета, сырья и готовой продукции	Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации	Опрос

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

Таблица №2

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	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 ответственности	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности	Фронтальный опрос	Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов	1
Знание разделов сборника	Нахождение сведений, необходимых при	Опрос	Принцип построения сборника рецептур.	2

рецептур. Умение находить в нем информацию	расчетах для приготовления кулинарной продукции		Основные разделы. Кондиция сырья. Использование	
	Выполнение расчетов по мясу и мясным полуфабрикатам	Практическая работа(решение задач)	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Норма выхода, отходы, потери. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов, готовых изделий. Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокоченостей.. полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины и	2
	Выполнение расчетов по сельскохозяйственной птице и пернатой дичи	Практическая работа(решение задач)	сельскохозяйственной птицы. Расчет сырья и выхода готовой продукции	2
Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из мяса	Выполнение расчетов по рыбе и морепродуктам	Практическая работа(решение задач)	Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов. Нормы выхода мякоти. Нормы при холодной обработке	2
Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из птицы и дичи	Выполнение расчетов по обработке плодов, овощей, грибов, ягод, орехов	Практическая работа(решение задач)	сельскохозяйственной птицы и готовых изделий из нее. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи и кролика	2
Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из рыбы и морепродуктов	Выполнение расчетов по топленным жирам, гастрономическим товарам, соли, специям	Письменный опрос	Расчет 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 морепродуктов	2
Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья	Практическая работа(решение задач)	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, ягод и орехов	2
Умение рассчитывать нормы топленных жиров, соли, специй и				

<p>взаимозаменяемых продуктов</p> <p>Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену</p> <p>Знание основ учета, сырья и готовой продукции</p>	<p>Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации</p>	<p>Опрос</p>	<p>Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода соли, специй и гастрономических товаров. Нормы выхода топленных жиров.</p> <p>Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам</p> <p>Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров, тары. Приемка товаров на складе. Учет в местах хранения. Товарные потери, порядок их оформления и списания. Инвентаризация. Ответственность материально-ответственных лиц</p>	<p>2</p> <p>2</p>
---	---	--------------	--	-------------------

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

Таблица №3

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Абумов Федор Михайлович

Действителен с 15.12.2021 по 15.12.2022