



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 4 от 28.06.2022
Председатель МК И.В. Жердева /Жердева И.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А. Коротаяева
Приказ №082/ОД от «15» 08 2022г.



СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова
"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЧ.02 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ
РАБОТНИКОВ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

по программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 Пекарь
очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе :

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 (с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.);
- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» (от 09.11.2016 №788-ПП).
- Положения о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП.
- Положения о планировании, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- "Положения о формировании ФОС для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации» .
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

Разработчик:

Жердева Ирина Владимировна, преподаватель специальных дисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | стр. |
|---|-----------|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 | |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 | |
| 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 | |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 | |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 | |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания »

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 (с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.) предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.04. «Пекарь».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке) .

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина « Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания» является вариативной частью ОПОП 19.01.04 « Пекарь ».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать на микрокалькуляторах, осуществлять расчёты и процентные вычисления;
- пользоваться сборниками рецептур мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количества сырья по нормативам, цену продажи блюда, кондитерского изделия;
- осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие принципы организации учёта на предприятиях питания;
- классификацию бухгалтерских документов, и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- принципы работы на микрокалькуляторах;
- правила пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий;
- принципы ценообразования и калькуляции ;
- виды материальной ответственности на производстве, её документальное оформление;
- источники поступления продуктов и тары на предприятия питания;
- правила учёта сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок проведения инвентаризации на предприятиях питания;
- порядок учёта денежных средств на предприятиях питания;
- порядок учёта труда и его оплаты;
- порядок учёта основных средств и предметов материально - технического оснащения;
- классификацию издержек обращения, их характеристику;
- порядок определения суммы прибыли, её распределения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная нагрузка-82 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часа;

практические занятия 27 часов;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины**Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной деятельности | Объём |
|---|-------|
| Максимальная учебная нагрузка | 82 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 55 |
| Практические занятия | 27 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 27 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена (устный, по билетам) | |

2.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать и дозировать сырьё. |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста. |
| ПК 3.1 | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. |
| ПК 3.3. | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. |
| ПК 3.4. | Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. |
| ПК 3.5. | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. |
| ПК 3.6. | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 3.7. | ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| ПК 4.1. | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. |
| ПК 4.2. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. |
| ПК 4.3. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| ПК 4.4 | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| ПК 4.5. | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.6. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| ПК 5.1. | Производить отбраковку готовой продукции. |
| ПК 5.2. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| ПК 5.3. | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач |

| | |
|-------|--|
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ВЧ.02 Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 4 |
| Раздел 1. | Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания. | 16 | |
| Тема 1.1. Хозяйственный учёт на предприятиях питания | Содержание учебного материала Урок 1-2 | | 2 |
| | Характеристика хозяйственного учёта. Основные направления совершенствования учёта и контроля отчётности на современном этапе. Принципы и формы организации учёта на предприятиях питания. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся : Составить конспект по заданию преподавателя. | 2 | |
| Тема 1.2. Документы предприятий питания, требования к ним. | Содержание учебного материала Урок 3-5 | | 3 |
| | Понятие о документах учёта. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. | 3 | |
| | №1 Практические занятия: Урок 6-11 Заполнение бланков документов , работа с бланками, используемыми на предприятиях питания. | 6 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить бланки документов по заданию преподавателя. | 3 | |
| Раздел 2. | Автоматизация расчётов | 20 | |
| Тема 2.1 Микрокалькуляторы. | Содержание учебного материала Урок 12- 13 | | 2 |
| | Классификация микрокалькуляторов, их устройство и технико- эксплуатационные характеристики. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: работа на микрокалькуляторе (решение задач) | 4 | |
| Тема 2.2 Работа на микрокалькуляторе | Содержание учебного материала Урок 14-16 | | |
| | Арифметические операции. Порядок работы на микрокалькуляторе. | 3 | |
| | №2 Практическая работа: Урок 17- 25 Выполнение практических действий на микрокалькуляторе | 9 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: решение задач на микрокалькуляторе. | 2 | |
| Раздел 3 | Ценообразование в общественном питании | 12 | |
| Тема 3.1 Цены, виды цен. | Содержание учебного материала Уроки 26- 27 | | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | <p>Понятие о цене. Виды цен. План- задание, наряд-заказ на изготовление мучных кондитерских изделий. его назначение. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий.</p> <p>№3 Практические занятия: Урок 28-31 Правила работы со сборником рецептов мучных кондитерских х изделий, составление плана- задания , наряд-заказа на изготовление мучных кондитерских изделий.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий.</p> | 2 | 2 |
| Раздел 4. | Учёт продуктов на предприятиях питания , отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | 6 | 2 |
| Тема 4.1. Учёт продуктов на предприятиях питания | Содержание учебного материала Уроки 32-37 Учёт продуктов на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска сырья и учёт реализации отпуска готовой продукции. Отчёт о движении продуктов и тары. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | 6 | |
| Раздел 5 Тема 5.1. | Учёт труда и его оплаты Содержание учебного материала Урок 38-40 Учёт труда на предприятиях питания. Учёт денежных средств, расчётных операций | 3 | |
| Раздел 6 | Калькуляция блюд на предприятиях питания | 16 | 2 |
| Тема 6.1 Определение продажной цены на блюда | Содержание учебного материала Урок 41-46 №4 Практические занятия: Расчёт сырья для мучных кондитерских изделий. Самостоятельная работа обучающихся: Определение продажной цены на мучные кондитерские изделия | 6 | |
| Тема 6.2. | Содержание учебного материала Урок 47,48 | 6 | |
| Материальная ответственность | Материальная ответственность на предприятиях питания. Виды материальной ответственности. №5 Практическая работа: Урок 49- 50 оформление договоров о материальной ответственности | 2 | |
| Раздел 7 | Источники снабжения предприятий питания | 9 | 2 |
| Тема 7.1 Поступление продуктов на предприятия питания | Содержание учебного материала Уроки 51-53 Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания. Документальное оформление отпуска продуктов. | 3 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Знакомство с сопроводительными документами. | 2 | |
| Тема 7.1. Учёт тары | Содержание учебного материала Урок 54 -55 Учёт тары на предприятиях. Товарные потери | 2 | |

| | | | |
|---------------|---|-----------|--|
| | Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с документами по учёту тары на предприятиях, видами товарных потерь. | 2 | |
| | Экзамен (устный, по билетам) | | |
| Всего: | | 82 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный
- 2 – репродуктивный
- 3 - продуктивный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому оснащению, реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Кабинет Технологии питания

Оборудования учебного кабинета:

- учебные столы, стулья, по количеству обучающихся;
- доска классная;
- шкаф для бланков документов, учебников, калькуляторов;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия;
- бланки сопроводительных документов;
- бланки отчётных документов;
- сборники рецептур блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий;
- технологические, калькуляционные карты;

Технические средства обучения:

- микрокалькуляторы;
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, локальная сеть с выходом в интернет
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Л.М. Богданова, Н. М. Муфтахутдинова, Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания: учебники для НПО, М.: Высшие школы, -128с.; 2017г.

Л.В. Мармузова, Технология хлебопекарного производства Сырьё и материалы, Москва издательский центр « Академия», 2016г

И.И. Потапова, Калькуляция и учёт: М.: Академия, 2016г.

Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий , Москва издательский центр « Академия», 2016г

Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий , Москва издательский центр « Академия», 2016г

Учебн:учебные пособия для начала профессионального образования М.: Издательский центр “Академия”, 2016. -160с. ISBN5-7695-2868-0.

Дополнительные источники:

Журналы “Питание и Общество”. 2016-2018г

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru

2. [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

3. <http://food.passion.ru>.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений- демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирование, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий. Обучение по учебной дисциплине завершается устным экзаменом.

| Раздел (тема) учебной дисциплины | Формируемые ОК и ПК | Результаты, освоенные умения, усвоенные знания | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|----------------------------------|--|---|--|---|
| Раздел 1. Тема 1.1.-1.2. | ОК 1.- ОК7; ПК 2.1. -2.4; ПК 3.1-ПК 3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-ПК 5.3 | Умения: - разбираться в приходных, расходных и отчётных документах ; - осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве | - заполнение образцов документов приходных, расходных и отчётных; - составление отчёта о движении продуктов на производстве | Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: Заполнение бланков документов работа с бланками, используемыми на предприятиях питания. |
| Раздел 2. Тема 2.1.-2.2. | | - работать на микрокалькуляторе - осуществлять расчёты и процентные вычисления | - работа на микрокалькуляторе - калькуляция мучных кондитерских изделий | Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: выполнение практических действий на микрокалькуляторе |
| Раздел 3. Тема 3.1.-3.2. | | - рассчитывать количество сырья по нормативам; - определить продажную цену мучных , кондитерских изделий | - расчёт количества сырья по нормативам; - калькуляция мучных кондитерских изделий | Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: правила работы со сборником рецептур мучных кондитерских |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | изделий, составление плана-задание, наряд-заказа на изготовление мучных кондитерских изделий. Практические занятия: Расчёт сырья для мучных кондитерских изделий. |
| Раздел 4. Тема 4.1. | | - составлять договор о материальной ответственности; - вести документально учёт продуктов на предприятии питания; - вести учёт тары; - составлять акт о товарных потерях | - составление договора о материальной ответственности; - документальное оформление учёта продуктов на производстве; - оформление документов по учёту тары; - составление акта о товарных потерях | Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: оформление договоров о материальной ответственности |
| Раздел 5. Тема 5.1. | | - осуществлять документальное оформление поступления сырья на производстве и учёт реализации готовой продукции; - составлять отчёт о движении продуктов на производстве; - проводить инвентаризацию сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве | - оформление документа поступления сырья на производство и учёт реализации готовой продукции; - составление отчёта о движении продуктов на производстве; - проведение инвентаризации на производстве | Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: Составление отчёта о движении продуктов на производстве. Заполнение инвентаризационных ведомостей. |
| Раздел 6. Тема 6.1.- 6.2. | | - разбираться в правилах учёта денежных средств, расчётных операций; - разбираться в правилах учёта классовой операции, инвентаризации | - владение навыками правил учёта денежных средств, расчётных операций; - владение навыками правил учёта кассовых | Оценка выполнения самостоятельной работы |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|--|
| | | денежных средств и ценных бумаг | операций и проведения инвентаризации денежных средств и ценных бумаг | |
| Раздел 7 Тема 7.1. | | - разбираться в документации по учёту рабочего времени и выработки; - разбираться в порядке оплаты труда работникам предприятия общественного питания и документ оформлению выплаты заработной платы | - владение навыками правилам оформления документа по учёту рабочего времени и выработки; - владение правилами оплаты труда работникам предприятия питания и документального оформления выплаты заработной платы | Оценка выполнения самостоятельной работы |
| | | Знания: - общие принципы организации учёта на предприятиях питания; - классификация бухгалтерских документов и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - принцип работы на микрокалькуляторах; - правила пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий; - принципы ценообразования в предприятиях питания; - виды материальной ответственности, её документальное оформление; - источники поступления продуктов и тары на предприятия питания; - порядок проведения инвентаризации на | - обоснование применения документации по учёту сырья, п/ф, готовой продукции и тары на предприятии питания; - изложение инструкции по работе на микрокалькуляторе . - изложение правил пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий; - определение продажной цены мучных кондитерских изделий; - изложение основ порядка учёта основных средств и предметов материально-технических оснащений, издержек | Практические занятия Самостоятельная работа |

| | | | | |
|--|--|---|---|----------------------------------|
| | | предприятия питания; - порядок учёта денежных средств на предприятиях питания; - порядок учёта труда и его оплаты; - порядок учёта основных средств и предметов материально-технического оснащения на предприятиях питания; - классификация издержек обращения, их характеристики; - порядок определения суммы прибыли, её распределения | обращения, определение суммы прибыли и её распределения | Экзамен (устный, по билетам) |
|--|--|---|---|----------------------------------|

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний учащихся при изучении данной дисциплины.

Критерии оценки устного экзамена:

« 5 » - полное, системное изложение материала;

-свободное оперирование специальными терминами, умение пользоваться специальной, дополнительной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах ;

- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;

- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

« 4 » - полное, системное изложение материала;

- умение оперировать специальными терминами, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах;

- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;

- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или помощи преподавателя;

« 3 » - неполное изложение материала, недостаточное оперирование специальными терминами;

- работа с дополнительной, специальной, справочной литературой, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских изделий при помощи преподавателя, нерациональный подход к решению производственных задач;

- допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые при помощи преподавателя, познавательный интерес проявляется слабо;

« 2 » - неполное, бессистемное изложение материала, неумение оперировать специальными терминами;

- неумение решать производственные задачи, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий;

- допускаются существенные ошибки, познавательный интерес отсутствует.

Критерии оценки к промежуточной аттестации (по карточкам –задания):

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023