



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 [подпись] /Жердева И.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"

[подпись] Ж.А.Коротаева

Приказ №082/ОД от «15» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

[подпись] /И.Ю. Белова/

"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

по адаптированной образовательной программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

19.01.04 Пекарь

очное отделение

Разработана для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
(для лиц с нарушениями функций слуха)

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»;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, Письмо от 22 апреля 2015г. № 06-443 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 18 марта 2014г. №06-281);
- 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	2
Тема 2.1 Микрокалькуляторы.	Содержание учебного материала Урок 12- 13		
	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		

	Понятие о цене. Виды цен. План- задание, наряд-заказ на изготовление мучных кондитерских изделий. его назначение. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий.	2	2
	№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.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий.	6	
Раздел 4.	Учёт продуктов на предприятиях питания , отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	6	
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	2
Раздел 5 Тема 5.1.	Учёт труда и его оплаты	3	
	Содержание учебного материала Урок 38-40		2
	Учёт труда на предприятиях питания. Учёт денежных средств, расчётных операций	3	
Раздел 6	Калькуляция блюд на предприятиях питания	16	
Тема 6.1 Определение продажной цены на блюда	Содержание учебного материала Урок 41-46		2
	№4 Практические занятия: Расчёт сырья для мучных кондитерских изделий.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Определение продажной цены на мучные кондитерские изделия	6	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала Урок 47,48		
Материальная ответственность	Материальная ответственность на предприятиях питания. Виды материальной ответственности.	2	
	№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.

Оборудование, используемое в работе с обучающимся Roger Select микрофон и Roger (03) ресивер

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 дисциплин ы	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 самостоятель ной работы, практическог о занятия: оформление договоров о материальной ответственнос ти
Раздел 5. Тема 5.1.		- осуществлять документальное оформление поступление 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 самостоятель ной работы, практическог о занятия: Составление отчёта о движении продуктов на производстве. Заполнение инвентаризац ионных 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 самостоятель ной 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 оформления 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур 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