

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учет в общественном питании» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Нуреева П.Г. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных рецептов;
вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
составлять и разрабатывать технологические карты;
составлять калькуляцию на блюдо и кондитерские изделия;
проводить инвентаризацию
заполнять документацию по учету и отпуску продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
нормы расхода сырья;
правила составления нормативной и учетно-отчетной документации;
методы калькулирования себестоимости продукции общественного питания
правила проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания;
виды потерь в общественном питании и правила их списания;
правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов в кладовой

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10

«Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **105** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;
самостоятельной работы обучающегося **35** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учет в общественном питании»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6
		Л 3	ПР 4	СР 5	
Раздел 1.					
Тема 1.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i>				
Тема 1.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i>				
Раздел 2					
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i>				
Тема 2.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i>				
Раздел 3:					

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6
		Л 3	ПР 4	СР 5	
Тема 3.1. Характеристика розничной торговли	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i>				
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.2</i>				
Раздел 4:					
Тема 4.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.1</i>				
Раздел 5.					
Тема 5.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 5.1</i>				
Всего		50	20	35	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кеворкова, Ж.А. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации : учебник / Кеворкова Ж.А., Петров А.М., Мельникова Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-406-01427-1. — URL: <https://book.ru/book/935918>

2. Костюкова, Е.И. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебник / Костюкова

Е.И., Ельчанинова О.В., Тунин С.А. — Москва : КноРус, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-406-01425-7. — URL: <https://book.ru/book/936142>

Дополнительные источники:

1. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL: <https://book.ru/book/935930>

2. Сапожникова, Н.Г. Бухгалтерский учет : учебник / Сапожникова Н.Г. — Москва : КноРус, 2020. — 451 с. — ISBN 978-5-406-07692-7. — URL: <https://book.ru/book/933512>

3. Осипова, И.В. Теория бухгалтерского учета. Сборник задач : учебное пособие / Осипова И.В. — Москва : КноРус, 2020. — 291 с. — ISBN 978-5-406-07571-5. — URL: <https://book.ru/book/932992>

4. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>

5. Стексова, Ю.В. Основы бухгалтерского учета в схемах и таблицах : учебное пособие / Стексова Ю.В. — Москва : Русайнс, 2019. — 77 с. — ISBN 978-5-4365-2029-2. — URL: <https://book.ru/book/932613>

6. Алексеева, Г.Н. Бухгалтерский учет и отчетность : учебно-практическое пособие / Алексеева Г.Н. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07121-2. — URL: <https://book.ru/book/933510>

7. Харченко, О.Н. Бухгалтерский учет. Практикум : учебное пособие / Харченко О.Н., Туровец А.А. — Москва : КноРус, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-406-04164-2. — URL: <https://book.ru/book/933746>

8. Каморджанова, Н.А. Бухгалтерский учет: вопросы, тесты, игры : монография / Каморджанова Н.А. — Москва : Русайнс, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-4365-2864-9. — URL: <https://book.ru/book/931073>

Интернет-ресурсы:

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Экзамен

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Нуреева П.Г.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия