

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «Романовский колледж  
индустрии гостеприимства»

А.Н. Загорулькин  
«20 Августа 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 08 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «20 Августа 2016 г.  
Председатель МК

Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798, ред. от 09.04.2015г.), Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. №39023).

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель первой категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ.

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.07 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Экология и биотехнологии и внедрена в учебные планы за счет вариативной части в количестве 32 часа.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов;

- составлять план-меню;

- составлять калькуляцию;

-производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ценообразование в общественном питании;

- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;

- порядок составления плана-меню;

- учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Калькуляция и учет» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара,

	муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие Блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию
ПК. 8.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.7	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты

	и пирожные.
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 ее достижения, определенных 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 выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **46 часов**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;  
самостоятельной работы обучающегося **14 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>24</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов; - работа с основной и дополнительной литературой; - подготовка рефератов; - создание электронных презентаций - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
Итоговая аттестация в форме	<b>ДЗ</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Калькуляция и учёт.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>46</b>	
<b>Тема 1. Сборники рецептур. Построение и порядок пользования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>2</b>
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	2	
	2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	2	
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов.	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов.	<b>6</b>	
<b>Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	1.Порядок составления плана-меню.	1	
	2.Понятие о цене и ценообразовании.	1	
	3.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания.	1	
	4.Составление калькуляции. Расчет сырья по нормативам.	1	
	<b>Практическое занятие №6</b> Составления плана – меню.	2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Установление цен на холодные блюда и закуски. Составление калькуляции	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Установление цен на первые блюда. Составление калькуляции	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Установление цен на вторые блюда. Составление калькуляции	2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Установление цен на продукцию кондитерского цеха. Составление калькуляции	2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Установление цены на фирменное блюдо. Составление калькуляции	2	
	<b>Практическое занятие №12</b> Установление цены на фирменное блюдо. Составление калькуляции. <b>Дифференцированный зачет.</b>	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Составление плана-меню.  Составление калькуляции на холодные блюда и закуски, первые, вторые блюда, напитки, мучные кондитерские изделия.  Документальное оформление и учет поступления продуктов, сырья на производство, учет реализации и отпуска готовой продукции.</p>	<b>8</b>	
<b>Всего:</b>		<b>46</b>	

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

###### Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений начального проф. образования / И.И.Потапова, - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.-176 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся нач. проф. образования / И.И.Потапова. – 7-е издание, стер. М. Издательский центр «Академия», 2013.-160 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

4. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.

5. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.-16-е издание. СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.

###### Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-400 с.

2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, устный опрос, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов;	Оценивание выполнения практической работы
- составлять план-меню;	Оценивание выполнения практической работы
-составлять калькуляцию;	Оценивание выполнения практической работы
- производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;	Устный опрос
<b>Знания:</b>	
- ценообразование в общественном питании;	Тестирование
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;	Оценивание выполнения практической работы
- порядок составления плана-меню;	Устный опрос
- учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;	Тестирование