

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

«___» _____ 2018 г.

Рабочая программа

По дисциплине: «Основы калькуляции и учета»
для профессионального обучения по профессии «Повар»

Иркутск - 2018

Цель обучения: подготовка поваров 3 уровня квалификации (повар 2. 3 разряда). В процессе обучения необходимо усвоить все требования и правила безопасности труда, технологии производства продукции общественного питания, организации рабочего места

ПК 2.1 Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление каш и гарниров из круп; блюд из яиц, творога, макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

ПК 2.5 Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.

ПК 2.6 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд

ПК 2.7 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров

ПК 2.8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

ПК 2.9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий

ПК 2.11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:*

- требования к качеству продовольственных товаров
- сроки хранения продовольственных товаров
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- правила и технологии расчетов с потребителями
- виды хозяйственного учета и их характеристики
- правила приемки продуктов
- организацию тарного хозяйства
- правила оформления документов при отпуске готовой продукции
- правила оформления документов при проведении инвентаризации
- правила и порядок списания

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:*

- провести органолептическую оценку качества продовольственных товаров
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- производить расчет количества сырья по нормативам (рецептурам)
- составлять калькуляционные карточки
- составлять меню
- рассчитывать потребность количества продуктов на день
- оформлять документы при отпуске готовых изделий, при проведении инвентаризации, при списании продуктов

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

По дисциплине «Основы калькуляции и учета»

№	Темы	Кол-во часов
---	------	--------------

п/п		всего	В т.ч. лекции	В т.ч. практич	В т.ч. СРС
1	Введение	1	1		
	Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.	1	1		
2	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	2	1		1
	Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		1		1
3	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	5	1	4	
3.1	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).		1		
3.2	Лабораторная работа. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).			1	
3.3	Лабораторная работа. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Заполнение калькуляционных карточек.			1	
3.4	Лабораторная работа. Составление меню			2	
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2	1		1
	Учет сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке и отпуске продуктов. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.		1		1
5	Инвентаризация продуктов и тары	1	1		
	Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации.		1		

	Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.				
	Промежуточная аттестация зачет	1		1	
	ИТОГО	12	5	5	2

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля, за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).

Рекомендуемые практические занятия

Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

Составление меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

Самостоятельная работа слушателя

Кол-	Наименование СРС
------	------------------

во часов	
2	Составление меню

Перечень контрольных вопросов

1. Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.
2. Виды хозяйственного учета, их характеристика
3. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.
4. Механизация хозяйственных операций
5. Микрокалькуляторы, их виды и использование.
6. Источники снабжения.
7. Правила приемки продуктов
8. Нормы запаса сырья
9. Хранение и отпуск продуктов.
10. Материальная ответственность, ее формы
11. Отчетность материально ответственных лиц
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.
13. Организация тарного хозяйства
14. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
15. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания
16. Виды цен
17. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам)
18. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.
19. Составление и утверждение планового меню
20. Документы, оформляемые при приемке продуктов
21. Расчет потребного количества продуктов на день
22. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары
23. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.
24. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.
25. Техника проведения инвентаризации
26. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.
27. Порядок списания.

Список литературы

Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Основная литература

1. Веснин, В. Р. Менеджмент [Текст]: учебник /В.Р. Веснин. – 4е изд., пере-раб. и доп. - М. : Проспект, 2015. - 613 с.
2. Усова И. Н. Основы калькуляции и учета. Теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие / И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Желагина. - М.: Академкнига/Учебник, 2017. - 160 с.

3. Ивановская Л. В. и др. Управление персоналом: теория и практика. Организация, нормирование и регламентация труда персонала: учебно-практическое пособие: под ред. А. Я. Кибанова. - М. : Проспект, 2015. - 58 с.
4. Казначевская, Галина Борисовна. Менеджмент [Текст]: учеб. для СПО Изд. 15-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 348 с.
5. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации [Текст] : учеб. пособие : рек. УМОвузов России в обл. менеджмента / А. Я. Кибанов, И. Б. Дуракова. - 2-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2014. - 360 с.
6. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. – М.: Из-во «Дашков и К», 2015

Дополнительная литература

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Практикум по производственному обучению профессии «Повар» в 4-х частях. – М.: ИЦ «Академия», 2012
2. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Текст] : учеб. пособие [для вузов] : рек. УМО по образованию в обл. финансов, учета и мировой экономики / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник : ИН- ФРА-М, 2012. – 351 с.
3. Грибов, В. Д. Менеджмент [Текст]: учеб. пособие 6-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2013. - 275 с.
4. Емельянова, Т.В. Ценообразование в организации. Практикум / Т. В. Емельянова ; Е. П. Бабушкина ; В.В. Приходько ; Н.Я. Скорик ; Т.М. Тишковская. – Электрон. Текстовые дан. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 334 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=110092>.
5. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - М.: Academia, 2015. - 336с.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2012
7. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2012
8. Лабораторный практикум для повара: — Санкт-Петербург, Феникс, 2001 г.-с. 224
9. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). – М.: ИЦ «Академия», 2012
10. Медведев М.Ю. Теория бухгалтерского учета: Учебник для вузов. - М: Омега-Л, 2007
11. Николаева, Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании / Г. А. Николаева, Т.С. Сергеева. - Электрон. текстовые дан. – Москва : А-Приор, 2012 г.- 256 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72796>.
12. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария: Я. П. Пряженцев — Москва, Феникс, 2003 г.- 320 с.
13. Чернов В.А., Баканов М.И. Управленческий учет: торговая калькуляция: Учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. - ЮНИТИ-ДАНА, 2008.

Программу составила

А.В. Дивисенко