



Министерство образования и науки
Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Кольский транспортный колледж»
(ГАПОУ МО «КТК»)

СОГЛАСОВАНО

ПЦК Естественно - научного
профиля

(Наименование комиссии)

Протокол № ____

от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГАПОУ МО «КТК»

от «__» _____ 20__ № ____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Дисциплины | Калькуляция и учет на предприятии |
| для профессии | 16472 Пекарь |
| Автор: | Тинина Ирина Владимировна |
| Должность: | Мастер производственного обучения |
| Категория: | Высшая |

Кола
2023

1.1. Область применения рабочей программы

Программа дисциплины является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь. Создана для освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.2. Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.
- Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.
- Производить калькуляцию в общественном питании.
- Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.
- Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.
- Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.
- Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.
- Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов.
- Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.
- Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основы бухгалтерского учета.
- Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
- Ценообразование в общественном питании.
- Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.
- Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.
- Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.
- Учет расчетов по оплате труда.
- Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.
- Учет доходов, расходов и финансовых результатов.
- Бухгалтерская (финансовая) отчетность.

| Индекс | Наименование | Объем программы профессионального обучения в академических часах | | |
|--------|--------------|--|---|----------|
| | | Формы контроля | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | |
| | | | Занятия по дисциплине, МЛК | Практики |

| | | | | | |
|------------|-----------------------------------|-------|--------------------------|--|---|
| | | | Всего по дисциплине, МДК | В том числе, лабораторные и практические занятия | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | | | | |
| ОП.03 | Калькуляция и учет на предприятии | зачет | 14 | 8 | |

Тематический план

| | | |
|---|--|-----------|
| ОП.03 Калькуляция и учет на предприятии. | | 14 |
| Тема 1 Инвентаризация. | Содержание | |
| | 1. Инвентаризация, понятие, задачи, общие правила пользования. | 1 |
| | 2. Практическая работа 1 Порядок проведения, оформление, определение результатов инвентаризации. | 1 |
| Тема 2 Сборник блюд и кулинарных изделий. | Содержание | |
| | 1. Принцип построения СРБ. Порядок пользования сборником, основные разделы, кондиции сырья. | 1 |
| | 2. Практическая работа 2 Порядок пользования сборником, таблица взаимозаменяемости. | 1 |
| | 3. Практическая работа 3 Расчет требуемого сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. | 1 |
| | 4. Практическая работа 4 Расчет норм естественной убыли, определение потерь. | 1 |
| Зачет | | 1 |
| Тема 3 Ценообразование и калькуляция на ПОП. | Содержание | |
| | 1. Ценообразование в общественном питании. | 1 |
| | 2. Практическая работа 5 План-меню, принцип его построения. | 1 |
| | 3. Практическая работа 6 Калькуляция розничных цен на блюда и п/ф. | 1 |
| | 4. Учет сырья, продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. | 1 |
| | 5. Практическая работа 7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции. | 1 |
| | 6. Практическая работа 8 Оформление документов первичной отчетности по учету реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | 1 |
| | Зачет | 1 |

Раздел 5. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» 33.014 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914Н). Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| Знания: - основы бухгалтерского учета; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; |

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; | <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, точность заполнения бланков документов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - письменный опрос; - решение задач; - заполнение бланков документов. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. | | |
|--|--|--|

Раздел 6. Условия реализации программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

- Технология приготовления теста
- Технология кулинарного производства
- Микробиология, санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
-

Лаборатории:

- Пищевая лаборатория

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16472 «Пекарь».

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение пищевой лаборатории

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- оборудование механическое, тепловое, весовое, немеханическое,
- приборы, инструменты и приспособления,
- кухонный инвентарь, посуда, столовые приборы,
- плакаты по темам лабораторно-практических занятий,
- комплект расходных материалов.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
7. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
8. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
9. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
10. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

11. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.
12. Солин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Солин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
13. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
14. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
15. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
16. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.
17. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
18. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
19. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
20. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
21. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
22. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252 с.
23. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
24. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
25. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; . П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
26. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.
27. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия.

Дополнительные источники

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 480 с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/ Л.Я.Ауэрман; под общ.ред.Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. - 414 с.
3. Бегунов А.А. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции. Справочник. - СПб: МП «Издатель», 1992. - 287 с.
4. ВНТП 02-92 «Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности». Часть 1. Хлебозаводы.
5. Головань Ю.П. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий/ Ю.П. Головань, Н.А. Ильинский, Т.Н. Ильинская. - М.:Агропромиздат, 1988.- 384 с.
6. Матвеева И.В. Биотехнологические основы приготовления хлеба/И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.:ДеЛи-принт, 2001. - 150 с.
7. Методическое пособие для выполнения технологических расчетов по специальности 260202. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.

8. Немцова З.С. Основы хлебопекарного производства/ З.С. Немцова, Н.П. Волкова, М.С. Терехова. - М., Агропромиздат, 1986. - 287с.
9. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. - М.: «КолосС», 2006. - 392 с.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарном предприятии. - М., 1999. - 216 с.
11. Производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. - 63 с.
12. Пучкова Л.И. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР/ Л.И. Пучкова, А.С. Гришин, И.И. Шаргородский, В.Я. Черных. - М.: Колос, 1993. - 224 с.
13. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч.1. Технология хлеба/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.
14. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493 с.
15. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.: Артель-М, 1998. - 187 с.
16. Справочник «Сырьё хлебопекарного производства», том 1. Москва, ГОСНИИХП, 2008. - 272 с.
17. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства. Методическое пособие по оборудованию хлебопекарного производства. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.
18. Хлебобулочные изделия. Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 1998. - 295 с.
19. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. - 320 с.
20. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: Академия, 2006. - 448 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-invest.org>
2. Оборудование кафе и ресторанов, предприятий общественного питания, столовой. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-kobor.ru>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-twirpx.com> > file/149691/
4. Онлайн библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.vbbooks.ru>.
5. Интернет университет информационных технологий [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.intuit.ru>.
6. Торговля (общепит). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>