

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный
технологический колледж»

А.М.Шлепаков

« 26 » 02 2020 г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 7512-013 Кондитер

Уровень квалификации: 5-й разряд

Разработчик: *Е.П.Гулин*, преподаватель учреждения образования «Брестский
государственный торгово-технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических
дисциплин.

Протокол от 20.02.2020 № 7

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В результате изучения учебной дисциплины «Калькуляция и учет» обучающийся должен:

иметь представление о правилах ведения бухгалтерского учета, необходимости использования микрокалькуляторов и ПК;

понимать значение учетной документации, ценообразования; порядок использования сборников рецептур блюд и кулинарных изделий; правила составления калькуляций на блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия; значение учета продуктов в кладовых на производстве; технологию отпуска готовой продукции, списания испорченных продуктов и готовых изделий; правила составления отчетной документации

уметь составлять калькуляцию на блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия; документацию по учету и реализации готовой продукции.

В процессе изучения учебной дисциплины созданы условия:

для воспитания дисциплинированности при выполнении работ по составлению калькуляций, учету готовой и реализуемой продукции; ответственности за соблюдение технологической дисциплины, целенаправленности, требовательности, формирования эмоционально-волевой готовности к выполнению работ;

развития словесно-логической памяти, внимания, сосредоточенности, склонности к анализу, систематизации и обобщению, интереса к осваиваемой профессии.

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих по профессии «Кондитер» 5-го разряда.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики кондитера 5-го разряда, учебно-тематического плана учреждения образования повышения квалификации рабочих.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы учебной дисциплины, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Калькуляция и учет» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебно-тематического плана, такими как («Специальная технология», «Производственное обучение»).

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебной дисциплине
«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

Профессия: «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

Тема	5-й разряд		
	Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ПР
1. Ценообразование и калькуляция на объектах общественного питания. <i>Практическая работа</i> Решение задач с использованием сборников рецептур. Составление калькуляции на блюда, кулинарные мучные кондитерские и булочные изделия	4	2	2
Итого	4	2	2

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Ценообразование и калькуляция на объектах общественного питания

5-й разряд

Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен. Основные правила ценообразования на объектах общественного питания. Регулирование цен на продукцию, реализуемую в объектах общественного питания. Формирование цены с учетом конъюнктуры рынка.

Технологические документы на продукцию общественного питания.

Порядок составления калькуляции: определение калькуляции, составление калькуляции на блюда, кулинарные мучные, кондитерские и булочные изделия.

Практическая работа

Решение задач с использованием сборников рецептов. Составление калькуляции на блюда, кулинарные мучные кондитерские и булочные изделия.

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795.
2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51: [утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11 2003 №126].
3. Типовой учебный план профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» со сроком обучения 2 месяца, утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.
4. Типовая учебная программа по учебному предмету «Калькуляция и учет», утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.
5. Учебно-методическая документация.
 - 5.1. Методические рекомендации для выполнения практических работ.
 - 5.2. Методические рекомендации по документальному оформлению и учету товарных операций в розничной торговле и общественном питании: [утв. Приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.04.2007 № 74].
6. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Васильченко З.В., Мацикова О.В. Калькуляция и учет на объектах общественного питания / Минск: Беларусь, 2007.-191с.

Завицкий Г.Г. Бухгалтерский учет в общественном питании пособие Г.Г.Завицкий, Н.В. Мартынов Минск,, 2010.

Радевич, В.Н.Справочник работника общественного питания / В.Н. Радевич. М., 2011.

Сборник технологических карт блюд диетического питания: [утв. постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и здравоохранения Республики Беларусь от 12.02.2003 №7/ 8].

Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания : [у].

Справочник работника общественного питания /сост. В.Н.Радевич, О.В.Скурко–Минск: НИЦ-БАК.2013.-464 с.

Сборник технологических карт блюд и кулинарных изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально- технического образования.- Мн.: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. -472с.

Учебная литература других издательств

Шестакова Т. И., Н.А. Калькуляция и учет в общественном питании. / Т.И. Шестакова. Ростов н/Д, 2004.