*Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі*

***Железин аграрлық техникалық колледжі КМҚК***

***Министерство образования и науки Республики Казахстан***

***КГКП «Железинский аграрно-технический колледж»***

|  |  |
| --- | --- |
|  | **«БЕКІТЕМІН»****Басшының ОӨЖ**  жөніндегі орынбасары**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кирьянова С.В.** **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.** |

**Оқу жұмыс бағдарламасы**

**Рабочая учебная программа**

 Оқытушы Анциферов Д.В.

 Преподавателя Анциферов Д.В.

«Калькуляция мен есеп негіздері» пәні бойынша жұмыс бағдарламасы типтік жоспары 2012 ж. «19» желтоқсан № 4 хаттама негізінде құрастырылған.

Рабочая программа разработана на основании типового учебного плана протокол № 4 от «4» декабря 2012г. по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

15040000 «Фермер шаруашылыгы» мамандығы үшін

Для специальности 1504000 «Фермерское хозяйство»

Оқыту сағаттарын бөлу

Распределение учебного времени

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| курс  | Барлық сағат/всего часов | Оның ішінде/из них |
| Теориялық сабақ/теоретических ханятий | Зертхана жұмысы/лабораторные работы | Тәжірибе сабағы/практические занятия | Курстық жұмыстар/курсовых работ |
| Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 |
| II | 80 | 18 | 30 |  |  | 6 | 26 |  | 2 |

Топтарда оқылатын пән

Предмет изучается в группах

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оқу жылы/учебный год | Курстың нөмірі/номер курса | Топтың шифрі/шифр группы |
| 2019 - 2020 | II | ФХ - 22 |

Ө/о шеберлері мен арнайы пән оқытушыларының пәндердің циклдік-әдістемелік комиссиясында қаралған

2019 ж. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_ хаттама

ЦӘК төрайымы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Структура рабочей программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | 3 |
| 2. | Тематический план | 4-5 |
| 3. | Содержание учебной программы | 6-7 |
| 4. | Цели дидактического процесса | 8 |
| 5. | Перечень лабораторно-практических занятий  | 10 |
| 6. | Контрольные задания | 11-13 |
| 7. | Литература | 14 |

Пояснительная записка

Настоящая рабочая учебная программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (протокол № 4 от 14.12.2012г.) для подготовки квалифицированных рабочих повышенного уровня квалификации по специальности 1504000 «Фермерское хозяйство».

Настоящая рабочая учебная программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Основы калькуляции и учета» по квалификации «Повар».

Общий объем - 80 часов, из них:

* теоретических занятий - 48 часов;
* лабораторных занятий - 32 часа.

Согласно требованиям Государственного общеобязательного стандарта
технического и профессионального образования учащиеся должны:

знать:

* Финансовый учет: понятия, задачи, методы;
* Ценообразование, понятия о калькуляции, расчете количества сырья по нормативам;
* Порядок документального оформления и порядок списания;
* Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
* Учет сырья и готовой продукции на предприятии;

уметь:

* Производить учет предметов материально-технического оснащения;
* Оформлять документы по учету сырой и готовой продукции;
* Составлять калькуляционные карты;
* Производить хозяйственные вычисления;
* Организовать учет на предприятиях общественного питания.

Рабочей учебной программой предусмотрена реализация следующих межпредметных связей:

Математика;

Технология приготовления пищи;

Товароведение пищевых продуктов.

При изучении предмета «Основы калькуляции и учета» проводится интеграция со следующими дисциплинами: «Основы калькуляции и учета», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий питания».

Рабочей учебной программой предусмотрен контроль через проведение
контрольной работы и зачета.

2. Тематический план

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование разделов и тем | Количествоучебноговремени |
| всего | практ |
| Раздел 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания |
| 1 | Организация бухгалтерского учета | 2 |  |
| 2 | Материальная ответственность | 2 |  |
| Раздел 2. Сборник рецептур |
| 3 | Сборник рецептур блюд | 2 |  |
| 4 | Построение и порядок пользования | 2 |  |
| 5 | Расчет норм выхода сырья и полуфабрикатов при обработке дичи. | 2 |  |
| 6 | Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы. | 2 |  |
| 7 | Гастрономические товары | 2 |  |
| 8 | Нормы потерь при тепловой обработке блюд | 2 |  |
| 9 | Практическая работа № 1 «Принципы построения сборника рецептур» | 2 | 2 |
| 10 | Практическая работа № 2 «Обработка субпродуктов» | 2 | 2 |
| 11 | Практическая работа № 3 «Расчет расхода сырья при обработке» | 2 | 2 |
| Раздел 3. Ценообразование |
| 12 | Понятие о розничных ценах | 2 |  |
| 13 | Понятие о продажных ценах | 2 |  |
| 14 | Порядок определения продажных цен | 2 |  |
| 15 | Учетные цены на готовые изделия | 2 |  |
| 16 | Сущность и назначение расчетных цен | 2 |  |
| 17 | Принципы составления плана-меню | 2 |  |
| 18 | Составление калькуляции | 2 |  |
| 19 | Практическая работа № 4 «Расчет сырья по нормативам» | 2 | 2 |
| 20 | Практическая работа № 5 «Составление калькуляционных карт » | 2 | 2 |
| Раздел 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве |
| 21 | Отпуск продуктов на производство | 2 |  |
| 22 | Отпуск готовых изделий в буфеты | 2 |  |
| 23 | Реализация готовой продукции  | 2 |  |
| 24 | Составление актов о реализации продукции | 2 |  |
| 25 | Составление отчета о движении продуктов | 2 |  |
| 26 | Инвентаризация | 2 |  |
| 27 | Учет продуктов и готовых изделий на производстве | 2 |  |
| Раздел 5. Стандарты предприятий общественного питания |
| 28 | Порядок разработки стандартов предприятий | 2 |  |
| 29 | Практическая работа № 6 Временный порядок разработки ТТК | 2 | 2 |
| 30 | Практическая работа № 7 «Составление технологической карты» | 2 | 2 |
| 31 | Практическая работа № 8 «Составление калькуляционной карты на блюда из теста» | 2 | 2 |
| 32 | Практическая работа № 9 «Составление калькуляционных карт на блюда из мяса» | 2 | 2 |
| 33 | Практическая работа № 10 «Составление калькуляционных карт на блюда из рыбы» | 2 | 2 |
| 34 | Практическая работа № 11 «Составление калькуляционных карт на салаты» | 2 | 2 |
| 35 | Практическая работа № 12 «Составление калькуляционных карт на блюда из яиц» | 2 | 2 |
| 36 | Практическая работа № 13 «Составление калькуляционных карт на заправочные супы» | 2 | 2 |
| 37 | Практическая работа № 14 «Составление калькуляционных карт на холодные супы» | 2 | 2 |
| 38 | Практическая работа № 15 «Составление калькуляционных карт на блюда из макаронных изделий» | 2 | 2 |
| 39 | Практическая работа №16 «Составление калькуляционных карт на блюда из овощей» | 2 | 2 |
| 40 | Контрольная работа по разделу «Учет продуктов и готовых изделий на производстве» | 2 |  |
| Всего учебного времени по дисциплине | 80 | 32 |

3. Содержание учебной программы

**Раздел 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания**

Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета

Тема 1.2 Материальная ответственность

**Раздел 2. Сборник рецептур**

Тема 2.1 Сборник рецептур блюд

Тема 2.2 Построение и порядок пользования

Тема 2.3 Расчет норм выхода сырья и полуфабрикатов при обработке дичи.

Тема 2.4 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы.

Тема 2.5 Гастрономические товары

Тема 2.6 Нормы потерь при тепловой обработке блюд

Тема 2.7 Практическая работа № 1 «Принципы построения сборника рецептур»

Тема 2.8 Практическая работа № 2 «Обработка субпродуктов»

Тема 2.9 Практическая работа № 3 «Расчет расхода сырья при обработке»

**Раздел 3. Ценообразование**

Тема 3.1 Понятие о розничных ценах

Тема 3.2 Понятие о продажных ценах

Тема 3.3 Порядок определения продажных цен

Тема 3.4 Учетные цены на готовые изделия

Тема 3.5 Сущность и назначение расчетных цен

Тема 3.6 Принципы составления плана-меню

Тема 3.7 Составление калькуляции

Тема 3.8 Практическая работа № 4 «Расчет сырья по нормативам»

Тема 3.9 Практическая работа № 5 «Составление калькуляционных карт»

**Раздел 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве**

Тема 4.1 Отпуск продуктов на производство

Тема 4.2 Отпуск готовых изделий в буфеты

Тема 4.3 Реализация готовой продукции

Тема 4.4 Составление актов о реализации продукции

Тема 4.5 Составление отчета о движении продуктов

Тема 4.6 Инвентаризация

Тема 4.7 Учет продуктов и готовых изделий на производстве

**Раздел 5. Стандарты предприятий общественного питания**

Тема 5.1 Порядок разработки стандартов предприятий

Тема 5.2 Практическая работа № 6 Временный порядок разработки ТТК

Тема 5.3 Практическая работа № 7 «Составление технологической карты»

Тема 5.4 Практическая работа № 8 «Составление калькуляционной карты на блюда из теста»

Тема 5.5 Практическая работа № 9 «Составление калькуляционных карт на блюда из мяса»

Тема 5.6 Практическая работа № 10 «Составление калькуляционных карт на блюда из рыбы»

Тема 5.7 Практическая работа № 11 «Составление калькуляционных карт на салаты»

Тема 5.8 Практическая работа № 12 «Составление калькуляционных карт на блюда из яиц»

Тема 5.9 Практическая работа № 13 «Составление калькуляционных карт на заправочные супы»

Тема 5.10 Практическая работа № 14 «Составление калькуляционных карт на холодные супы»

Тема 5.11 Практическая работа № 15 «Составление калькуляционных карт на блюда из макаронных изделий»

Тема 5.12 Практическая работа №16 «Составление калькуляционных карт на блюда из овощей»

Тема 5.13 Контрольная работа по разделу «Учет продуктов и готовых изделий на производстве»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Кол-вочасов | Основныевопросы, темы | **Цели дидактического процесса** | Составметодическогокомплекса |
| представления | знания | умения | навыки |
| 1. | 4 | Общие принципы организации учета на предприятиях питания | о принципах организации учета | Организации бухгалтерского учета | Составление договора о материальной ответственности. | Примененияполученных знаний на ПОП | РМ-1; РМ-2 |
| 2. | 18 | Сборник рецептур | О сборнике рецептур  | Разделы сборника рецептур  | Пользоваться сборником рецептур  | Применять сборник рецептур на ПОП | РМ-3; П-1; РМ-4; П-2; РМ-5; РМ-6; РМ-7; П-3; РМ-8; ИК-1; РМ-9; ИК-2; РМ-10; ИК-3; РМ-11 |
| 3. | 18 | Ценообразование | О розничных ценах | Продажных и розничных ценах  | Составлять калькуляционные карты  | Производить расчет сырья по нормативам | РМ-12; РМ-13; РМ-17; П-6; РМ-18; П-7; ИК-4; РМ-19; ИК-5; 20; РМ-16; П-5; РМ-1; РМ-14; П-4 |
| 4. | 14 | Учет продуктов и готовых изделий на производстве | О отпуске продуктов на производство | Составление актов о реализации продукции | Составлять отчет о движении продуктов | Составления актов отпуска продуктов из кладовой на производство. Заполнение заборных листов | РМ-21; РМ-22; РМ-23; П-8; РМ-24; РМ-27; РМ-26; П-9; РМ-25 |
| 5. | 26 | Стандарты предприятий общественного питания | О стандартах предприятий  | Последовательность разработки стандартов  | Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий | разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия | ИК-8; РМ-31; ИК-12; РМ-35; ИК-16; РМ-39; РМ-40; ИК-15; РМ-38; ИК-14; РМ-37; ИК-13; РМ-36; ИК-11; РМ-34; ИК-10; РМ-33; ИК-9; РМ-32;ИК-7; РМ-30; ИК-6; РМ-29 |

5. Перечень лабораторно-практических работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ занятия.Наименование темы** | **Кол-вочасов** | **Содержание лабораторнойработы** |
| № 1 «Принципы построения сборника рецептур» | 2 | Принципы построения сборника рецептур кулинарных изделий. |
| № 2 «Обработка субпродуктов» | 2 | Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей. |
| № 3 «Расчет расхода сырья при обработке» | 2 | Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. |
| № 4 «Расчет сырья по нормативам» | 2 | Составление калькуляционных карточек. |
| № 5 «Составление калькуляционных карт » | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены блюда. |
| №6 **«** Временный порядок разработки ТТК» | 2 | Составление актов отпуска продуктов из кладовой на производство |
| № 7 «Составление технологической карты» | 2 | Порядок составления технологической карты. Оформление технико-технологических карт на различные блюда. |
| № 8 «Составление калькуляционной карты на блюда из теста» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 9 «Составление калькуляционных карт на блюда из мяса» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 10 «Составление калькуляционных карт на блюда из рыбы» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 11 «Составление калькуляционных карт на салаты» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 12 «Составление калькуляционных карт на блюда из яиц» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 13 «Составление калькуляционных карт на заправочные супы» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 14 «Составление калькуляционных карт на холодные супы» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| № 15 «Составление калькуляционных карт на блюда из макаронных изделий» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| №16 «Составление калькуляционных карт на блюда из овощей» | 2 | Составление калькуляционного расчета (карточки). Определение продажной цены одной порции. |
| Всего:  | **32** |  |

6. Контрольные вопросы

**1 вариант**

1. К какому виду учета относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов?

А) хозяйственный;

Б) бухгалтерский;

В) статистический

2. На основе, каких измерителей рассчитывается производительность труда и начисляется заработная плата

А) натуральных;

Б) трудовых;

В) денежных.

3. Что такое инвентаризация?

 А) группировка результатов учета по определенным признакам;

Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей;

В) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции.

4. Работник несет материальную ответственность, если:

А) выполняет работу, связанную с хранением и обработкой материальных ценностей;

Б) выполняет работу, связанную с постоянным присутствием на производстве;

В) выполняет работу по оформлению документов в бухгалтерии.

5. Когда на производстве применяется бригадная форма ответственности?

А) если на кухне работает более 10 человек;

Б) если работа осуществляется в несколько смен;

 В) если так решает заведующий производством.

6. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

А) найти виновных в ней;

Б) возместить недостачу;

В) списать недостачу.

7. В каком документе осуществляется учет использованного рабочего времени?

А) в лицевом счете; Б) в табеле;

 В) в ведомости.

8. Цены, по которым реализуются товары населению, называются:

 А) розничными; Б) оптовыми;

 В) продажными.

9. Цена блюда, рассчитанная в калькуляционной карточке и отражающая стоимость продуктов по учетным ценам производства, называется

 А) учетной ценой;

Б) учетной продажной ценой;

В) оптовой ценой

10. При выявлении испорченных продуктов и готовых изделий создаются комиссия, в состав которой входят

А) руководитель предприятия, профсоюзной организации, бухгалтер;

 Б) руководитель предприятия, бухгалтер, материально-ответственное лицо;

 В) представитель администрации предприятия, профсоюзной организации, материально- ответственное лицо;

11. Пользуясь сборником рецептур, составьте калькуляции на следующие блюда:

 1) «Каша пшеничная рассыпчатая», выход 250 г.

 2) «Суп-пюре из картофеля»

 3) «Щи из свежей капусты» с говядиной и сметаной.

 4) «Рыба жареная по-ленинградски»

 5) «Салат из свежих овощей», если салат готовится в сентябре месяце.

12. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 15 порций филе натурального жареного из белой куропатки с выходом 75 г. Какое количество птицы необходимо закупить?

13. Определите количество продуктов, которые следует получить повару для изготовления 20 кг «Картофеля жаренного из сырого»

14. . Определите количество продуктов, которые потребуется получить повару для приготовления 1000 порций «Компота из сухофруктов», если масса 1 порции 200г.

15. На предприятии готовят котлеты из тетерева с выходом 100 г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать потребное количество птицы.

**2 вариант**

1. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету?

А) точность и объективность;

Б) сдача документов не в срок;

В) произвольная форма учета.

2. Что учитывают в натуральных измерителях?

А) рабочее время;

Б) количество работников на предприятии;

В) материальные ценности.

3. Кем назначается на должность и освобождается от нее главный бухгалтер?

 А) общим собранием работников предприятия;

Б) руководителем предприятия;

В) начальником отдела кадров.

4. Из чего складывается цена в общественном питании?

А) стоимость сырья и торговая надбавка;

Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

В) стоимость сырья и налоги.

5. Кто не может включаться бригаду при коллективной материальной ответственности?

А) лица, не достигшие 18 лет;

Б) лица, не прошедшие медицинский осмотр;

В) лица, не имеющие специального образования.

6. Когда переоформляют договор коллективной материальной ответственности?

А) при смене бригадира;

Б) при смене более половины членов бригады;

В) при смене всей бригады.

7. Кто возмещает недостачу, выявленную в ходе инвентаризации и не покрытую нормами естественной убыли?

 А) предприятие за счет издержек;

 Б) виновное лицо за счет заработной платы;

В) покупатели за счет повышения цен на продукцию.

8. Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации?

 А) раздают работникам предприятия;

Б) забирают руководители предприятия;

В) приходуют в доход предприятия.

9. Расчет продажной цены блюда называется

 А) бухгалтерским учетом;

 Б) калькуляцией;

 В) учетом продукции.

10. Проверка фактического наличия товарно-материальных ценностей и сопоставление их с данными бухгалтерского учета называется:

 А) бухгалтерским учетом;

Б) инвентаризацией;

В) контрольной закупкой.

11. Пользуясь сборником рецептур, составьте калькуляции на следующие блюда:

 1) «Салат из свежих овощей», если салат готовится в мае месяце.

 2) «Каша гречневая рассыпчатая», выход 200 г.

 3) «Борщ сибирский»

 4) «Рагу из овощей», если блюдо готовится в марте месяце.

 5) «Рыба отварная»

12. На предприятии готовят котлеты из тетерева с выходом 100 г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать потребное количество птицы.

13. Необходимо приготовить 400 бутербродов с филе горбуши; на бутерброд используют 25 г рыбы. Какое количество горбуши соленой потрошенной с головой необходимо приобрести?

14. Определить количество продуктов, которые следует получить повару холодного цеха для изготовления 200 порций «Салата мясного».

15. Определите, какое количество продуктов и готовых изделий следует получить повару на раздаче для оптуска 400 порций «Печенки жареной».

7. Литература

1. Н. Галиева, В. Смолкина, А. Шаймарданова «Калькуляция и учет в общественном питании». Учебник. г.Астана, 2010 – 176 с.
2. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.» ООО «Издательство «Арай»», 2013г
3. Е.В. Ефремов «Сборник рецептур» – Ростов-на-Дону «Феникс» 2001г
4. Т.А. Баранова «Справочник. Организация общественного питания» Москва РОСАГРОПРОМИЗДАТ
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – г.Москва: Экономика, 1986 г.
6. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. г.Санкт-Петербург, 2002 г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет (рабочая тетрадь). г.Москва, 2010 г.