

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ  
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

**ОДОБРЯВАМ**

**ДИРЕКТОР:**

**/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/**



**За учебната 2017/2018 г.**

# **ПРОГРАМА**

**ПО**

# **ОТЧЕТНОСТ И КАЛКУЛАЦИЯ**

**за придобиване на образователно-квалификационна степен  
„професионален бакалавър”  
по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”  
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и  
безопасност на храните”**

**МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ  
Адрес: Пловдив, ул."Братя Бъкстон "120  
Тел/ факс:**

**Пловдив, 2017 г.**

**АНОТАЦИЯ:**

Учебното съдържание на програмата „Отчетност и калкулации” е насочено към придобиване на знания, свързани със счетоводното отразяване на стопанските операции по дейността на организираното и диетичното хранене. Студентите ще бъдат запознати с различните видове отчетна документация във фирми и предприятия, финансирани самостоятелно, централно бюджетно или на общинско ниво. В процеса на обучението студентите ще придобият умения за правилното боравене с нормативни уредби и документация, ще усвоят методи, средства и техники за ефективно организиране и прилагане на дейността.

**ОСНОВНИ ЦЕЛИ:**

- Да познава нормативните актове, регламентиращи дейността.
- Да познава видовете организация на отчетност в различен тип обекти.
- Да познава основните типове документация по отчетността и калкулирането.
- Да умее да планира, калкулира и отчита средствата по дейността.

**ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:**

- Да умее да планира и обезпечава с продукти и материали дейността на кухненския блок.
- Да може да калкулира дневни, седмични и месечни оклади по меню.

**ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции, учебно-практически занятия, упражнения по документи, посещения в обекти, семинари, консултации, самостоятелна работа.

**ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:**

Текущ контрол. Оценката на студентите се формира като средно аритметично от решаване на изпитни тестове, изготвяне на требвателни листи, калкулационни ведомости и изчисления на продуктови набори за дейността. Оценката отразява цялостното представяне на студентите по време на семестъра, както и наблюдение на дейността.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ**

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
I	30	2/15 седмици/	15	15
Общо :	30	2/15 седмици/	15	15

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

### ВТОРИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	часове
1	Какво представлява калкулацията. Необходимостта от калкулиране и крайна цел.	1
2	Задължителна документация, придружаваща доставката на продукти или материали.	1
3	Заприхождаване към складова наличност. Искане за отпускане на продукти от склад.	1
4	Калкулационна ведомост. Окомплектоване на дневна документация.	1
5	Изработване на калкулационна ведомост.	2
6	Требвателни листове. Купонен принцип. Требване в детски ясли и градини.	1
7	Требвателни листове. Купонен принцип. Требване в социални заведения за стари хора.	1
8	Изготвяне на купони за ДМК и социални трапезарии.	1
9	Документация, отчетност и организация на детското, лечебно и здравословно хранене.	2
10	Официален контрол на организацията на детското хранене. Оценка и контрол на документацията от дейността.	1
11	Обработка на требвателни листове за болнични, детски заведения и домове за стари хора.	3

**Общо 15 часа**

### ВТОРИ СЕМЕСТЪР - УПРАЖНЕНИЯ

№	ТЕМА	часове
1	Посещение в кухненски блок на лечебно заведение.	3
2	Посещение в кухненски блок в социално заведение- дом за стари хора, социален патронаж.	3
3	Посещение в детска млечна кухня, кухненски блок в детска ясла	3
4	Посещение в кухненски блок на детско заведение.	3
5	Контрол и оценка на храненето на деца- посещение в РЗИ отдел промоция на здравето и профилактика на болестите.	3

**Общо 15 часа**

#### **ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:**

След приключване на обучението по Отчетност и калкулации, студентите трябва да са придобили знания и да могат:

- Да умеят да планира и обезпечава с продукти и материали дейността на кухненския блок в лечебни , детски и социални заведения.
- Да могат да калкулира дневни,седмични и месечни оклади по меню.
- Да умеят да изготвят требвателни листи и калкулационни ведомости.
- Да умеят да изготвят документи за оценка и контрол на храненето за органите на официалният здравен контрол.

**КОНСПЕКТ**

1. Калкулация. Необходимостта от калкулиране и крайна цел.
2. Задължителна документация, придружаваща доставката на продукти или материали.
3. Заприхождаване към складова наличност. Искане за отпускане на продукти от склад.
4. Калкулационна ведомост. Окомплектоване на дневна документация. Изработване на калкулационна ведомост.
5. Требвателни листове. Купонен принцип. Требване в детски ясли и градини. Требване в социални заведения за стари хора.
6. Документация, отчетност и организация на детското, лечебно и здравословно хранене.
7. Обработка на требвателни листове за болнични, детски заведения и домове за стари хора.