

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

обще профессиональный цикл
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Климчук Ирина Сергеевна, преподаватель ГБПОУ ВО «СПК»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

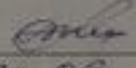
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания

Председатель


Ю.А.Корсакова
«19» 06 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


Л. В. Соломина
«19» 06 2019 г.

Эксперты:

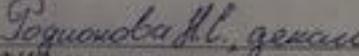
Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза 
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза


Ю.А. Корсакова
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза 
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО или ВПО

Францезетта Экалошки и управляющая,
зав. кафедрой сервиса и ресторанного бизнеса,
д.т.н., профессор РТБООУ ВО «РТУиТ»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	8
3. Условия реализации программы	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	13
5. Приложение 1	15
6. Приложение 2	17
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу дисциплины	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
 дисциплина ОП.05. Основы калькуляции и учета относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров тары материально-ответственными

		лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

Вариативная часть 34 часа

Вариативная часть дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета в объеме 34 часов направлена на углубление знаний нормативных и отчетных документов, регламентирующих работу организаций питания, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам.

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место в рамках освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- составлять и реализовывать производственную программу предприятия ОП;
- оформлять первичные документы и формы отчетности;
- определять категории предприятий общественного питания.

знать:

- современные средства контроля наличных платежей;
- причины возникновения издержек при проведении инвентаризации;
- методы нормирования труда работников общественного питания;
- виды норм выработки в общественном питании.

Вариативная составляющая дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием программы в следующих темах:

Тема 1 Основы теории бухгалтерского учета

Тема 2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях ОП

Тема 5 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Тема 6 Учет товарооборота в общественном питании. Контроль за товарными запасами.

Тема 7 Учет рабочего времени в общественном питании

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции (ОК):**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных человеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	66
Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
лекции	
уроки	38
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося формирование и усвоение содержания теоретического материала, используя информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.); подготовка сообщений.	2
Форма аттестации по семестрам: 2 семестр - дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Тема 1 Основы теории бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6
	1 Цели, задачи и предмет учебной дисциплины. Виды хозяйственного учета. Организация бухгалтерского учета. Виды учетных измерителей.	
	2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	
	3 Понятие о документах учета. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	
	Практические занятия Практическое занятие №1. Оформление первичных документов и форм отчетности.	2
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений: Бухгалтерский учет как система. Отличия бухгалтерского учета от других видов учета. Роль бухгалтерского учета и его место в системе управления экономикой организации. Нормативные документы, регламентирующие ведение бухгалтерского учета. Бухгалтерская отчетность. Формирование и усвоение содержания теоретического материала, используя информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.).	2	
Тема 2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях ОП	Содержание учебного материала	6
	1 Виды цен применяемых в общественном питании, их структура. Понятие цены, ее элементы, виды цен, применяемых в общественном питании. Ценовая политика организаций общественного питания. 2 Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	

	3	План-меню, его содержание и назначение. План-меню, его назначение, виды. Порядок его составления и утверждения.	
		Практические занятия Практическое занятие №2. Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов. Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления кулинарных блюд. Практическое занятие №4. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда. Практическое занятие №5 Определение розничных цен на продукцию собственного производства	8
Тема 3 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий	Содержание учебного материала		4
	1	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	
	2	Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Порядок учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	
		Практические занятия Практическое занятие №6. Составление договора материальной ответственности.	2
Тема 4 Учет продуктов на производстве, отпуска реализации продуктов и товаров	Содержание учебного материала		4
	1	Учет сырья на производстве, реализация готовой продукции. Организация учета на производстве, контроль товарных запасов	
	2	Оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление поступления сырья на производство. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	
		Практические занятия Практическое занятие №7. Оформление отпуска продуктов из кладовой Практическое занятие №8. Оформление движения продуктов и тары на производстве	4
Тема 5 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала		4
	1	Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций. Видя оплаты по платежам. Правила поведения и степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
	2	Порядок ведения и оформления кассовых операций. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной оплате. Учет кассовых операций и порядок их	

		ведения. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	
		Практические занятия Практическое занятие №9. Оформление приходных кассовых ордеров и расходных кассовых ордеров. Практическое занятие №10. Изучение заполнения отчета кассира-операциониста.	4
Тема 6 Учет товарооборота в общественном питании. Контроль за товарными запасами.	Содержание учебного материала		8
	1	Нормативная и технологическая документация предприятий ОП. Оформление технологических документов и сопровождающей документации для реализации продукции ОП.	
	2	Ассортимент меню и цены на готовую продукцию. Составление расчетного меню, определение ценовой политики предприятия ОП.	
	3	Состав товарооборота продукции общественного питания. Товароборот предприятий питания, его виды, расчет планового товарооборота за день.	
	4	Понятие и виды товарных потерь, методика их списания. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документального оформления.	
		Практические занятия Практическое занятие №11. Составление плана-меню предприятия ОП Практическое занятие №12. Расчёт производственной программы предприятия ОП	4
Тема 7 Учет рабочего времени в общественном питании	Содержание учебного материала		4
	1	Виды норм выработки в общественном питании, порядок их разработок и утверждений. Определение необходимой численности работников на предприятии.	
	2	Рабочее время и его использование. Нормирование труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.	
	3	Повторительно-обобщающее занятие по разделам. Дифференцированный зачет	
		Практические занятия Практическое занятие №13. Составление блок-схемы структуры кадров предприятия.	2
Общее количество часов			66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- мультимедиа проектор;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Печатные издания

1. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: учеб. пособие / Ю.Л. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — Москва: КУРС, 2015. — 695 с. — (Высшее финансовое образование). - ISBN 978-5-905554-55-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/512166>
2. Керимов В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы / Керимов В.Э., - 9-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 384 с.: ISBN 978-5-394-02721-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/512015>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенке / К.: Арий, 2017. — 688 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Информационно-справочная система «В помощь студентам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Электронно – библиотечная система. Режим доступа: <http://znanium.com/spec/catalog/author>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Самостоятельная работа - Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью обучающегося) - Оценка выполнения практического задания - Подготовка и выступление с сообщением, презентацией

результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Результаты (освоенные ОК)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при подготовке сообщений и т.д.); – при проведении дифференцированного зачета по дисциплине
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация грамотности устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных человеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

Реализация компетентностного подхода с использованием активных форм проведения занятий

Наименование компетенций	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Просмотр и обсуждение презентации на тему: Оформление первичных документов и их роль в организации учета на предприятии.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Учебный проект на тему: Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Деловая игра по теме: «Разработка плана-меню собственного предприятия ОП» Технологии проблемного обучения при постановке производственной ситуации по вопросам автоматизации учета предприятий ресторанного бизнеса
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Просмотр и обсуждение видеофильма на тему: Особенности профессиональной деятельности повара, бригадира поваров.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных человеческих ценностей.	Просмотр и обсуждение презентации на тему: Закон о защите прав потребителей, правила розничной торговли.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Просмотр и обсуждение презентации на тему: Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении расчетов с населением
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Просмотр и обсуждение презентации на тему: Требования трудовой дисциплины по профессии «Повар».
ПК 2.2. Осуществлять приготовление,	Просмотр и обсуждение презентации на тему:

<p>непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Контроль выполнения производственной программы, требования к оформлению технологической документации горячих блюд.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>	<p>Просмотр и обсуждение презентации на тему: Контроль выполнения производственной программы, требования к оформлению технологической документации холодных блюд.</p>

<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Просмотр и обсуждение презентации на тему: Контроль выполнения производственной программы, требования к оформлению технологической документации сладких блюд.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Просмотр и обсуждение презентации на тему: Контроль выполнения производственной программы, требования к оформлению технологической документации кондитерских изделий.</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	