

Образовательное учреждение профсоюзов
 высшего образования
 «Академия труда и социальных отношений»
 Курганский филиал

Кафедра «Финансы и кредит»
 (наименование)

Утверждаю:
 Председатель Ученого Совета
 Курганского филиала
 ОУП БО «АТиСО»
 В.Г.Роговая
 протокол № 5 от 28.08.16.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Разработка технологических и калькуляционных карт

(наименование дисциплины)

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: Заочная

Цикл дисциплин: Б1.В.ДВ.12.1

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 / 72

Вид учебной работы	Часы	Курс					
		5 курс					
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	8	8					
Лекции	2	2					
Лабораторные работы							
Практические занятия:	6	6					
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)							
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	25%	25%					
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	60	60					
Курсовая работа: (КР)							
Курсовой проект: (КП)							
Контрольная работа							
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	Зачет 4	Зачет /4					
Общая трудоемкость дисциплины	2 ЗЕТ/ 7ч.2	2 ЗЕТ/ 72ч.					

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015 / 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана
в связи с приложением ФГОС ВО
43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 14 » сентября 2016 г.
Заведующий кафедрой

Терехтеева Т.И. (Терехтеева)

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена
и утверждена на 2016-2017 учебный год
в связи с изменением списка
рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 01 » сентября 2016 г.
Заведующий кафедрой

Терехтеева Т.И. (Терехтеева)

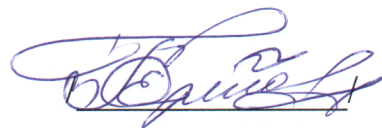
Рабочая программа утверждена на 201__ / 201__ учебный год со следующими изменениями:

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 201__ г.
Заведующий кафедрой

/ _____ /

- Рабочая программа составлена:
- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»;
 - на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

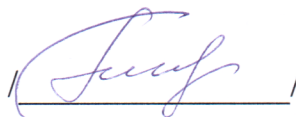
Рабочую программу разработал:



Программа утверждена на заседании кафедры

Протокол № 6 «14» сентября 2016г.

Заведующий кафедрой



Г.И. Терентьева

1. Цель освоения дисциплины

Цель и задачи освоения дисциплины: «Разработка технологических и калькуляционных карт» состоят в том, чтобы студенты получили знания по вопросам, связанным с разработкой и утверждением стандартов предприятий, технико-технологических и технологических карт, а также методику составления и расчета дневного рациона питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в состав дисциплин по выбору студентов вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность». Осваивается дисциплина на 5 курсе.

Данный курс находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с такими учебными курсами как: «Кухни и напитки народов мира», «Организация питания», «Профессиональная этика и этикет».

3. Требования к результатам освоения дисциплины «Разработка технологических и калькуляционных карт»

В результате освоения данной дисциплины каждый студент должен обладать следующими компетенциями: ОК-7; ОПК-2; ПК-1; ПК-5:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью организовать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

- порядок получения продуктов из кладовой;

- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок проведения инвентаризации;

- порядок учёта предметов материального оснащения;

- виды нормативно-технологической документации.

Уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;

- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять документы по результатам инвентаризации;

- составлять технологическую карту;

Владеть:

- информацией о технологическом процессе приготовления продукции и торгового обслуживания;

- нормами закладки сырья брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия.

4 Образовательные результаты освоения дисциплины,

соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- пути и возможности своего профессионального развития - элементы мотивации к профессиональной деятельности
ОПК-2	- способы организации работы исполнителей; - организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и ответственность за них
ПК-1	- современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта
ПК-5	Знать современные российскую и международную классификацию гостиниц и других средств размещения, особенности технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
ОПК-2	- организовывать работу исполнителей; - находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться
ПК-1	- использовать современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта
ПК - 5	Уметь пользоваться современной российской и международной классификацией гостиниц и других средств размещения. Уметь контролировать осуществление технологических процессов и выполнение должностных инструкций в гостиничной деятельности

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указываются формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
ОПК-2	- способностью организовывать работу исполнителей; - способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться
ПК-1	- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-5	- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции					общее количество компетенций
			профессиональные					
			ОК-7	ОПК-2	ПК-1	ПК-5		
Р 1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	13	+	+	+	+	+	0,36
Р 2	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий	13	+	+	+	+	+	0,36
Р 3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	24	+	+	+	+	+	0,67
Р 4	Учет сырья и готовой продукции	22	+	+	+	+	+	0,61
Итого:		72	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
Р 1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	1	-	12
Р 2	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий	1	-	12
Р 3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	-	4	20
Р 4	Учет сырья и готовой продукции	-	2	20
	Итого:	2	6	64

6.2 Содержание лекционных занятий

Тема 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Построение, структура сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника. Закладка продуктов на заданные рецептуры. Указания к рецептурам.

6.3 Содержание практических занятий

Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления. Калькуляция,

назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке.

План-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.

Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия.

2. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Состав товарооборота общественного питания.

Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.

Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов.

Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.

Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.

2. Решение практических ситуаций и задач.

6.3.1 Перечень практических задач для семинарских занятий

- 1) Взято для очистки 12.5 кг моркови. Отходы при ее холодной обработке равны 20% от веса брутто. Определить вес отходов.

- 2) При снятии остатков на производстве оказалось в наличии 12 кг 300 г каши рисовой рассыпчатой. Определить с точностью до 1 кг вес использованной крупы, если привар составляет 180% к весу крупы.
- 3) Вес бараньей туши 1 категории 31 кг 500 г. Выход лопатки установлен в 9.5% от веса туши. Выход мякоти 49.5% от веса лопатки. Определить вес мякоти (с точностью до 0.1 кг).
- 4) При разделки бараньих туш 2 категории установлена следующая норма выхода отдельных частей (в %): корейка (при разделке на мякоть) - 9.5; окорок(задняя часть)- 17.0; лопатка-10.0; грудинка - 6.5; шея- 5.5;обрезки-21.5; кости и сухожилия -29.5; потери-0.5. Определить с точностью до 0.01 кг выход отдельных частей при разделке туши, если общий ее вес составляет 54 кг.
- 5) Вес очищенного картофеля (нетто) 15 кг. Отходы при холодной обработке равны 25% от веса брутто. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля?
- 6) Взяли 3 кг 200г манной крупы. Каков будет вес каши вязкой, если привар должен составлять 350% к весу крупы (вычислить с точностью до 0.1 кг)?
- 7) Вес телятины брутто 27 кг. Норма отходов при холодной обработке 34% от веса брутто, а потери при тепловой обработке 36% от веса нетто. Определить с точностью до 0.1 кг вес отходов, потерь и выход отварной телятины.
- 8) Вес разделанной говядины 124 кг. Чему равен вес говядины брутто, если отходы при разделке составляют 26% от веса брутто (вычислить с точностью до 0.1 кг)
- 9) Сколько литров воды следует взять для приготовления 60 л бульона, если при варке бульон укипает на 10%?
- 10) Определить, сколько килограммов крупы было израсходовано для приготовления 18.9 кг каши гречневой, если привар в процентах к весу крупы составляет 110%.

- 11) Для выпечки 100 порций сдобы берут 30 кг 700 г муки. Из указанной нормы 8% используют для подсыпки при разделке теста и формовке изделий. Определить с точностью до 0.1 кг вес муки, необходимой для подсыпки.
- 12) Вес бараньей туши 1 категории 25 кг. Шея в общем весе туши составляет 5.5%, а вес мякоти содержит 68.1% от веса шеи. Определить с точностью до 0.1 кг вес шеи и мякоти.
- 13) Отходы при обработке 23.2 кг лука составили 3.2 кг. Определить процент отходов (с точностью до 0.1%).
- 14) При обработке 60 кг картофеля в марте получили 32 кг очищенного (нетто). Определить фактический процент отходов и решить, выдержана ли норма, если в марте отходы должны составлять 40%.
- 15) При обработке гусей полупотрошенных общим весом 28.5 кг получено технических отходов 2.1 кг и пищевых отходов 5.7 кг. Уложилось ли производство в норму, если технические отходы должны составлять 7%, а пищевые 23% от веса брутто?
- 16) Говядина занимает в общем фарша 64.2%. Определить, с точностью до 0.1 кг ее вес, если фарш весит 5 кг.
- 17) При обработке 23.4 кг лука получено 20 кг продукта весом нетто. Определить процент отходов.
- 18) Вес коржика молочного до высушивания 75 г, после высушивания 64 г. Вычислить фактический процент влажности и определить, соответствует ли полученное число установленной норме, если по норме процент влажности коржика равен 14.5%.
- 19) Обработали 50 кг картофеля и получили 16 кг 200 г отходов. Определить процент отходов, который получился фактически, и сравнить его с нормой, если норма отходов в этот период равна 30%.
- 20) Вес фарша 5 кг. Вес говядины в фарше 3 кг 210 г. Определить процентное содержание говядины в фарше.

- 21) Сварили 12 кг 200 г трески весом нетто и получили 9 кг 700 г вареной. Определить процент потерь при тепловой обработке трески.
- 22) Для выпечки 100 ватрушек расходуется 5.8 кг теста, в состав которого входят 3.8 кг муки и 1.5 кг воды. Определить процентное содержание муки и воды в общем весе теста (с точностью до 0.1%)
- 23) При контрольном взвешивании 10 пирожков их вес оказался равным 1 кг 20 г. Вес одного пирожка по норме 100 г. Определить процент отклонения фактического веса пирожков от нормы, если допускается отклонение $\pm 2.5\%$.
- 24) Вес 100 порций отварного картофеля 25 кг. Определить, сколько при этом было израсходовано картофеля весом нетто и весом брутто, если потери при варке составляют 3% от веса нетто, а отходы при холодной обработке в марте 40% от веса брутто (с точностью до 0.1 кг).
- 25) Заменить 13.6 кг творога полужирного (содержание жира 9%) на творог нежирный.
- 26) В детском лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального необходимо для замены сахара.
- 27) Для приготовления обеда по калькуляции необходимо 2400 г томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%. Рассчитать, какое количество томатной пасты соленой с содержанием сухих веществ 30% понадобится для его замены.
- 28) В ресторане «Восточная кухня» используют по 2 кг острой ткемалевой подливки ежедневно. Какое количество барбариса сушеного потребуется для ее замены.
- 29) Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 100 порций «Супа картофельного», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г маргарина.

- 30) Какое количество грибов белых сушеных необходимо для замены 10 кг шампиньонов свежих.
- 31) Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренного брусочками в октябре, марте месяцах.
- 32) Рассчитать, какое количество кабачков свежих понадобится, чтобы приготовить 8 кг кабачков, жаренных натуральными ломтиками с удаленной кожицей.
- 33) Сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров.
- 34) Для приготовления восточных блюд необходимо 2400г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого понадобится.
- 35) Для приготовления яблок, запеченных в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится.
- 36) Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале.
- 37) Сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов теплично-парниковых и 15 кг огурцов грунтовых.
- 38) 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться.
- 39) Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале.
- 40) Какое количество шампиньонов консервированных необходимо для получения 1300 г шампиньонов для салата.

6.4 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость, часы	Виды контроля СРС
С1	Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса	Р.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	15	- тестирование; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		Р.2 Сборник рецептов мучных кондитерских изделий		
		Р.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		
		Р.4 Учет сырья и готовой продукции		
С2	Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс	Р.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: 1. Виды Сборников, их применение. 2. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд . 3. Составление технологических карт.	20	- поиск, сбор, анализ и презентация информации; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		Р.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки».		
С3	Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)	Р.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	10	- проверочное тестирование; - выступления в ходе семинарских занятий; - выполнение практических заданий; - выполнение контрольных точек; - рефераты.
		Р.2 Сборник рецептов мучных кондитерских изделий		
		Р.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		
		Р.4 Учет сырья и готовой продукции		
С4	Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)	Р.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	4	- промежуточное тестирование; - подготовка к зачету.
		Р.2 Сборник рецептов мучных кондитерских изделий		
		Р.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		
		Р.4 Учет сырья и готовой продукции		
С5	Прочие виды СРС	Р.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	15	- исследовательская работа и участие в научных студенческих конференциях, семинарах; - анализ научных публикаций по заранее определенной преподавателем теме.
		Р.2 Сборник рецептов мучных кондитерских изделий		
		Р.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		
		Р.4 Учет сырья и готовой продукции		
Итого:			64/ 1,78	

7 Фонд оценочных и контрольных средств

7.1 Оценочные средства

7.1.1 Критерии оценочных средств

Завершающим этапом изучения дисциплины «Разработка технологических и калькуляционных карт» является зачет.

Критериями успешной сдачи зачета по дисциплине являются:

- усвоение теоретического материала;
- активное участие в практических занятиях;
- выполнение всех заданий в рамках самостоятельной работы студента.

Целью итогового контроля знаний является комплексная оценка качества усвоения студентами теоретических знаний, уровня сформированности умений и навыков при освоении программы дисциплины за семестр. По окончании изучения курса студенты обязаны сдать зачет в строгом соответствии с учебным планом, а также утвержденной программой. Сроки проведения итогового контроля устанавливаются графиком учебного процесса.

Итоговый контроль проводится в объеме программы учебной дисциплины в устной (письменной) форме. При этом преподавателю на зачете предоставляется право задавать студенту по программе курса дополнительные вопросы.

Критерии оценки итоговых знаний студента складываются из следующих показателей:

- деловой активности студента в процессе работы на лекциях и семинарских занятиях;
- соблюдением дисциплины студентов в течение учебного семестра;
- качества работы во время изучения дисциплины;
- качества и полноты ответов на зачете.

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

1. Оценка «зачтено» выставляется студенту, который дал полный развернутый ответ на поставленный вопрос, показал умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

2. Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который дал не полный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

7.1.2 Темы рефератов/ докладов:

1. Ценообразование в общественном питании.
2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.
3. Учет продуктов на производстве, отпуска и продаже продукции и товаров предприятиями общественного питания.
4. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции.
5. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли.
6. Источники поступления продуктов и тары. Прием товара по количеству и качеству.
7. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.
8. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
9. Порядок составления технологической карты.

10. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

7.1.3 Темы научной работы студентов:

1. Калькуляция себестоимости готовых блюд в ресторане и предприятиях общепита.
2. Калькуляция цен гарниров и соусов в ресторане и предприятиях общепита.
3. Механизм формирования калькуляции на основе системы 1С «Общепит».
4. Определение продажной стоимости блюд автоматизированным способом.
5. Особенности программы для разработки технологической документации на продукцию общественного питания – «Шеф Эксперт».

7.2. Контрольно-оценочные средства

7.2.1 Вопросы к зачету

1. Построение, структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки.
3. Сезонные корректировки закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.
4. Виды Сборников, их применение.
5. Определение выхода топлёных жиров.
6. Расчёт норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы.
7. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.
8. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.

9. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
10. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника. Закладка продуктов на заданные рецептуры. Указания к рецептурам.
11. Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.
12. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке.
13. План-меню, меню, продажные цены. Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.
14. Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия.
15. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой.
16. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери.
17. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.
18. Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.
19. Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах.
20. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.

7.2.2 Практическое задание:

**Составить калькуляцию коктейлей
Рецептуры коктейлей**

1 вариант	2 вариант
-----------	-----------

Компоненты коктейля	Количество, мл	Компоненты коктейля	Количество, мл
«Розовый коктейль»		«Голубая луна»	
Сироп смородиновый	10	Текила	20
Водка вишневая	10	Водка	20
Сухой вермут	40	Сироп «Blue Curacao»	10
Вишенка	1 шт	Сок лимонный	10
ВЫХОД	60	Сауэр микс	20
«Арбат-кулер»		ВЫХОД	80
Красное столовое вино	60	«Коттон»	
Ликер вишневый	30	Ром светлый	20
Сок апельсина	30	Ликер банановый	20
Сироп клубничный	20	Сок апельсиновый	20
Вода газированная	100	Гренадин	20
Гренадин	10	Сливки	20
ВЫХОД	250	ВЫХОД	100
«Багама-мама»		«Шаман»	
Ром темный	25	Водка	10
Ликер кокосовый	25	Сок томатный	10
Ликер «Kahlua»	25	Яйцо	1 шт
Сок лимонный	10	Кетчуп	10
Сок ананасовый	100	Соус «Tabasco»	1
ВЫХОД	185	Сок лимонный	2
«Бассейн»		ВЫХОД	35
Ром светлый	30	«Ящерица Лонг-айленда»	
Водка	20	Ром светлый	20
Ликер «Blue Curacao»	10	Джин	20
Сироп кокосовый	50	Ликер «Cointreau»	20
Сок ананасовый	50	Сок лимонный	60
Сливки	10	Лимонад	90
ВЫХОД	170	Ликер «Curacao»	20
«Дайкири с замороженным манго»		ВЫХОД	130
Ром светлый	50	«Гранатовый сок с шампанским»	
Ликер «Cointreau»	30	Коньяк	20
Ликер «Манго»	20	Шампанское сладкое	60
Сок лимонный	30	Сок гранатовый	20
Манго	1 шт	Сок лимонный	40
ВЫХОД	150	Лед колотый пищевой	40
		ВЫХОД	150

7.2.3 Тестовые задания для проведения текущего контроля:

1. К товарам в общественном питании относятся:

1. столовые приборы и посуда;
2. кухонная посуда и инвентарь;
3. холодные закуски;

4. оборудование.

2. Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:

1. вес брутто;
2. вес нетто;
3. отходы при первичной обработке;
4. выход полуфабриката.

4. Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта:

1. 4200 кг;
2. 420 кг;
3. 42 кг;
4. 4,2 кг.

5. Ограниченную материальную ответственность на ПОП несет:

1. Повар;
2. кладовщик;
3. бармен;
4. грузчик.

6. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по

1. приему и хранению ценностей;
2. обработке продуктов;
3. отпуску и продаже продуктов;
4. составлению отчетов.

7. При оформлении документа нельзя:

1. использовать ручку синего или черного цвета;
2. допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью;

3. итоговые суммы дублировать прописью;
4. составлять его в момент совершения хозяйственной операции.

8. К документам производства не относится:

1. план – меню;
2. товарная книга;
3. накладная на внутреннее перемещение;
4. дневной заборный лист.

9. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:

1. граммах и килограммах;
2. граммах и литрах;
3. килограммах и штуках;
4. граммах и штуках.

10. Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на:

1. салаты;
2. гарниры;
3. супы;
4. блюда из яиц и творога.

11. При составлении калькуляции пользуются:

1. ГОСТами «Общественное питание»;
2. ТУ;
3. Сборниками рецептур и ТТК;
4. Технологическими картами.

12. При составлении плана – меню не учитывают:

1. производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
2. желания производственного персонала;
3. ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;
4. сезонность.

13. Прием товара от поставщика по количеству на ПОП осуществляется на основании:

1. накладной на внутреннее перемещение;
2. товарно – транспортной накладной;
3. закупочного акта;
4. счет – фактуры.

14. Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе:

1. транспортировки;
2. хранения;
3. обработки;
4. отпуска.

15. В заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую, получают:

1. овощи;
2. мясо;
3. муку;
4. специи.

16. Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:

1. накладной на внутреннее перемещение;
2. счет – фактурой;
3. дневным заборным листом;
4. товарной накладной.

17. Стоимость возвращенных блюд списывается с заведующего производством по ценам:

1. покупным;
2. учетным;
3. продажным;
4. учетным и продажным.

18. В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит:

1. представитель налоговой службы;
2. представитель администрации;
3. материально – ответственное лицо;
4. работник бухгалтерии.

19. Пищевую ценность блюда рассчитывают на:

1. 100 г блюда;
2. 1 порцию;
3. 1 кг;
4. 10 кг.

20. Продукцию, не проданную в течении дня на раздаче:

1. уничтожают по акту;
2. продают на следующий день;
3. передают в другие торговые точки;
4. возвращают обратно на производство.

21. Инвентаризацию на ПОП не проводят при:

1. смене материально – ответственного лица;
2. назначении нового директора;
3. установлении факта краж, хищений, ограблений;
4. ликвидации, реорганизации предприятия.

22. К нормативно-технологической документации предприятия общественного питания не относится:

1. сборник рецептур блюд;
2. технико-технологическая карта;
3. ассортиментный перечень продукции;
4. технологическая карта.

8 Образовательные технологии

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с применением комплексных ситуационных задач.

Для успешного освоения дисциплины сочетаются традиционные и инновационные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения по ООП. Перечень форм организации обучения и методов представлен в таблице.

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Грудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
Р.3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Проблемная лекция, разбор конкретных ситуаций, работа в команде, семинар – диспут	1
Р.4	Учет сырья и готовой продукции	Обучение на основе опыта, метод Case-study	1
Итого:			2 ч.
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература:

1. Богоудинова М.Л. Попроектный метод учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. – М.: Лаборатория Книги, 2012. – 140 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>

2. Реполенко Л.П. Система учета затрат и калькулирование «абзорпшен-костинг». – М.: Лаборатория книги, 2012. – 107 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

9.2 Дополнительная литература:

1. Николаева С.Д. Калькуляция себестоимости продукции. – М.: Лаборатория Книги, 2010. – 67 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

2. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учеб. пособие / Т.И. Перетятко. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 232 с.

3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пос. для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 176 с.

4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 7-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 160 с.

5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.–М.: Цитадель-трейд, 2011. – 752 с.

6. www.restaurator.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню.

7. www.millionmenu.ru - на сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы.

8. www.new.frio.ru - сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях).

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины «Разработка технологических и калькуляционных карт», учебники, раздаточный материал, наглядные пособия, учебные задания для проведения практических работ.