

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Основы калькуляции и учета**

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорск.

Разработчик: Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорска.

Никонова Евгения Евгеньевна мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорска.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ /Кочнева И.Б./

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ...</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в ведении учета;
- исчислять цену на продукцию собственного производства;
- решать задачи на проценты;
- осуществлять учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве ПОП.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- задачи учета;
- документы учета;
- виды цен, ценообразование на ПОП;
- нормативно-технологическую документацию ПОП;
- содержание и порядок пользования нормативной документацией;
- порядок расчета цены на продукцию общественного питания;
- процентные величины и порядок их исчисления;
- учет товарно-материальных ценностей в кладовых;
- учет сырья и готовой продукции на производстве;
- документальное оформление хозяйственных операций.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
решение задач по теме: «Процентные вычисления»	6
составление технологических и калькуляционных карт по теме: «Ценообразование в общественном питании»	8
документальное оформление операций по теме: «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве предприятий общественного питания»	2
Итоговая аттестация в форме в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учета</b>	Содержание учебного материала	1	2
	1. Характеристика бухгалтерского учета. (Введение в предмет, виды, задачи, предмет, метод и элементы учета)		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 1.2. Документы учета</b>	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о документах учета. Классификация документов, требования к содержанию и оформлению документов		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 1.3. Процентные вычисления</b>	Содержание учебного материала	2	2
	1. Начальное число, процентная сумма, процентная такса. Решение задач на проценты		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	6	
	1. «Общая характеристика бухгалтерского учета»		
Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся Процентные вычисления (решение задач на проценты)	6	
<b>Раздел 2. Ценообразование в общественном питании</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1. Понятие о цене.</b>	Содержание учебного материала	1	

<b>Виды цен План-меню</b>	1.	Понятие цены, торговой наценки, виды цен (оптовая, розничная, рыночная, договорная, покупная, продажная, учетная). Формирование цены на предприятиях общественного питания Назначение, правила составления плана-меню, взаимозаменяемость продуктов по сборнику рецептов		<b>2</b>
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Тема 2.2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.</b>		Содержание учебного материала	<i>1</i>	<b>2</b>
	1.	Назначение. Содержание нормативной документации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.		
	2.	Содержание нормативной документации сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 2.3. Калькуляция розничных цен</b>		Содержание учебного материала	<i>1</i>	<b>2</b>
	1.	Расчет необходимого количества продуктов. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия Ценообразование в общественном питании	<b>4</b>	
		Контрольные работы	<b>1</b>	
		Самостоятельная работа обучающихся Ценообразование в общественном питании (составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья, составление калькуляционных карт)	8	
<b>Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве предприятий общественного питания</b>			<b>13</b>	
<b>Тема 3.1. Учет товарно-</b>		Содержание учебного материала	<i>1</i>	

<b>материальных ценностей в кладовых</b>	1.	Задачи организации учета в кладовых, материальная ответственность (документальное оформление), источники поступления продуктов и тары, порядок оформления и учета доверенностей, документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, порядок ведения товарной книги, учет тары, товарные потери, отчетность МОЛ, порядок проведения инвентаризации		<b>2</b>
	Лабораторные работы			
	Практические занятия 3. Ценообразование в общественном питании		<b>6</b>	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся Ценообразование в общественном питании (составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья, составление калькуляционных карт)			
<b>Тема 3.2. Учет сырья и готовой продукции на производстве</b>	Содержание учебного материала		<i>1</i>	
	1.	Организация учета на производстве, состав товарооборота общественного питания, документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции, отчетность о движении товаров и тары на производстве.		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия			
	Контрольные работы			
Самостоятельная работа обучающихся				
<b>Тема 3.3. Учет готовой продукции в кондитерском цехе</b>	Содержание учебного материала		<i>1</i>	
	1.	Особенности учета готовой продукции в кондитерском цехе		<b>2</b>
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия 4. «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве ПОП»		<b>4</b>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>48</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- проектор,
- интерактивная доска.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб пособия: 5-е изд., 2011г. – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2011 – 144с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство “Дело и Сервис”, 2002-10116
4. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2010 г.

**Дополнительные источники:**

1. Электронный ресурс.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
ориентироваться в ведении учета	- ориентирование в ведении учета
исчислять цену на продукцию собственного производства	- умение исчислять цены на продукцию собственного производства
решать задачи на проценты	- выполнение решения задач на проценты
<b>Знать:</b>	
документальное оформление хозяйственных операций	- знание документального оформления хозяйственных операций
виды цен, ценообразование на ПОП	- знание видов цен, порядка ценообразования на продукцию собственного производства на ПОП
содержание и порядок пользования нормативной документацией (сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий)	- знание содержания и порядка использования нормативной документацией
нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	- знание норм порядка взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
порядок расчёта цены на продукцию общественного питания	- знание порядка составления технологических, калькуляционных карт
процентные величины и порядок их исчисления	- знание процентных величин и порядок их исчисления
порядок получения продуктов из кладовой	- знание порядка получения продуктов из кладовой и документального оформления этих операций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Техническое оснащение и организация рабочего места**

2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01(19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Хакасия среднего профессионального образования «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» г. Черногорск.

Разработчик:

Никонова Евгения Евгеньевна, преподаватель Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия среднего профессионального образования «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» г. Черногорска.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ /Кочнева И.Б./

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01(19.01.17) Повар, кондитер, входящей в УТП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
Презентация: Организация кулинарного и кондитерского производства	8
Презентация: Технологическое оборудование ПОП	8
Подготовка к контрольной работе	2
Сообщение: Реализация готовой кулинарной продукции.	6
Подготовка к контрольной работе	2
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Характеристика ПОП.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Введение в предмет(содержание предмета, требования к знаниям и умениям, содержание ВСР, критерии оценивания). Характеристика предприятий общественного питания. (функции ПОП производство, обслуживание, задачи, виды услуг). Классификация предприятий общественного питания(заготовочные, доготовочные, предприятия с полным производственным циклом). Основные типы ПОП. ( ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.классы ресторанов, баров.) Управление ПОП (структура управления)		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия : Характеристика ПОП	6	
	Контрольные работы	-	
Тема 1.2. Характеристика технологических процессов.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Характеристика технологических процессов. (Принципы организации кулинарного производства, стадии технологического процесса производства, классификация ПОП по торгово-производственному принципу: заготовочные, доготовочные, предприятия с полным производственным циклом) Цеховая структура производства. Технологическая линия, рабочее место, принципы расстановки технологического оборудования и организации рабочего места повара.		2-3



<b>Тема 1.3. Организация производства в заготовочных цехах</b>	2.	Организация производства в заготовочных цехах. Овощной, мясной, мясо - рыбный, рыбный цеха. Назначение цехов, оборудование , охрана труда.		
<b>Тема 1.4. Организация производства в доготовочных цехах.</b>	3.	Организация производства в доготовочных цехах. Холодный, горячий цеха. Назначение цехов, оборудование , охрана труда. Организация кондитерского производства. Кондитерский цех. Назначение цеха, организация рабочих мест, оборудование, охрана труда.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия :Организация кулинарного и кондитерского производства	6	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся презентация «Организация кулинарного и кондитерского производства»	8	
<b>Тема 1.5. Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	3
	1.	Учет сырья на производстве. Основные задачи учета на производстве, материальная ответственность, приемка сырья и покупных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление поступления сырья на производство документы учета, отчетность материально-ответственных лиц		
<b>Тема 1.6. Механическое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2-3
	1.	Общие сведения о механическом оборудовании. (основные узлы, передаточные механизмы и редукторы, электроприводы Классификация механического оборудования		
		Практические занятия :Механическое оборудование ПОП		

<b>Тема 1.7. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2-3</b>
	1.	Общие сведения о тепловом оборудовании. (Основные способы тепловой обработки, виды энергоносителей, способы передачи тепла, классификация теплового оборудования)		
	Практические занятия :Тепловое оборудование ПОП		<b>6</b>	
<b>Тема 1.8. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2-3</b>
	1.	Основы холодильной техники. (Способы охлаждения, хладагенты, озонобезопасность, хладоносители) Классификация холодильного оборудования ПОП.		
	Практические занятия: Холодильное оборудование		<b>6</b>	
	Контрольная работа «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»		<b>1</b>	
	«Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к контрольной работе		<b>2</b>	
	Самостоятельная работа обучающихся презентация Технологическое оборудование ПОП		<b>8</b>	
<b>Тема 1.9. Реализация готовой кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2-3</b>
	1.	Основные задачи при реализации готовой продукции,раздаточная, организация рабочего места повара-раздатчика. Виды и классификация линий раздачи (линии самообслуживания, мармиты для первых и вторых блюд) Бракераж готовой продукции.		
	Практические работы <b>Реализация готовой кулинарной продукции.</b>		<b>2</b>	
	Контрольные работы		<b>1</b>	
	Самостоятельная работа обучающихся сообщение «Реализация готовой кулинарной продукции»		<b>6</b>	
	Подготовка к контрольной работе		<b>2</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», Учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и цехов:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- технологическое оборудование (механическое, тепловое, холодильное),
- оборудование, посуда, технологический инвентарь и приспособления.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска
- компьютерные места обучающихся

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М: Изд.Центр «Академия», 2011г. С 431
2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 63
3. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62
4. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62
5. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2010гс.

Дополнительные источники:

1. Электронные ресурсы.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	анализировать принципы организации рабочего места и организовывать в соответствии с видом изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	анализировать технологические операции приготовления блюд, в соответствии с чем подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	анализировать основные принципы действия оборудования производить их обслуживание
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	оценивать техническое состояние технологического оборудования и производственного инвентаря анализировать ситуацию и производить мелкий ремонт
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	воспроизводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания», в соответствии с видом изготавливаемых блюд проводить органолептическую оценку качества выпущенной продукции
<b>Знания:</b>	
характеристики основных типов предприятий общественного питания	понимать характеристики основных типов предприятий общественного питания
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	понимать принципы организации кулинарного и кондитерского производства
учет сырья и готовых изделий на производстве	понимать операции учета сырья и готовых изделий на производстве
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	понимать устройство, назначение и принципы действия основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического,

	теплового и холодильного оборудования
правила их безопасного использования	понимать принципы правила безопасного использования технологического оборудования
виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции	понимать виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции