

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по

_____ Л.Е. Васильева

« _____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины

УД 04 Калькуляция и учет

По профессии 12901 «Кондитер»

**Разработчик мастер
производственного обучения
Парфенова Т.А**

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Модуль 01 «Организация рабочего места в кондитерском цехе» предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К.2.2.

Владеть технологиями изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

1.Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

2.Правила безопасного использования технологического оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

3.Пищевую ценность кондитерских изделий

4.Правила аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

1. Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
2. Определять пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
3. Минимизировать отходы сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

1. Тематика и содержание дисциплины

№ уро ка	Тип уро ка	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
1	лекция	<p><u>Сущность первичного учета в пищевой промышленности</u></p> <p>(виды учета, организация учета в пищевой промышленности , требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов)</p>	2	<p>Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства Москва Издательский центр « Академия» 2017 стр .260</p>
С,Р		<p><u>Составить сообщение « Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства»</u></p>	2	
2	П.Р.	<p><u>Работа со сборником рецептов.</u></p> <p>(понятие калькуляции, ознакомление со сборником рецептов, расчет необходимого сырья по рецептуре)</p>	2	<p>Л.В. МАрмузова Технология хлебопекарного производства Москва Издательский центр « Академия» 2017 стр .260</p> <p>Сборник рецептов</p>

3	П.Р.	<p><u>Заполнение типового договора о материальной ответственности</u></p> <p>(понятие о материальной ответственности , порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей, заполнение документации)</p>	2	Бланки типовых договоров о материальной ответственности
4	П.Р.	<p><u>Заполнение Сведения о работе смены(сменный отчет) форм №14-П приложение 7</u> (раздел 1.Движение сырья и тары ,)</p> <p>Заполнение паспорта на готовую продукцию</p>	2	Л.В. МАрмузова Технология хлебопекарного производства Москва Издательский центр « Академия» 2017 стр .261-262
С,Р		<p><u>Составить сообщение « Учет тары на производстве»</u></p> <p><u>Проработка конспектов.</u></p>	2	

5	П.Р.	<u>Заполнение Сведения о работе смены(сменный отчет)</u> <u>№14-П приложение 7</u> (Раздел 2 Выработка готовой продукции, заполнение бракеражного журнала , проведение отбраковки готовой продукции) Зачет	2	Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства Москва Издательский центр « Академия» 2017 стр .261-262
---	------	--	---	--

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства Москва Издательский центр « Академия» 2017

Бланки

Сведения о работе смены(сменный отчет) №14-П приложение 7

типового договора о материальной ответственности

Сборник рецептов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023