Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

***урока по дисциплине* ОП.14 Основы калькуляции и учета**

***Тема: «***Определение продажных цен на готовые блюда и кондитерские изделия, составление на основе «Сборника рецептур» калькуляционных карточек, расчет накладных расходов предприятия. Составление комплексного меню***»***

Курсавка, 2019

Методическая разработка предназначена для организации проведения урока в рамках реализации дисциплины **ОП.14 Основы калькуляции и учета**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчик: Назарова Л.П. преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена и рекомендована к использованию в учебном процессе на

заседании Методического совета

Протокол №\_\_\_\_\_\_ от ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 года

Председатель Методического совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Сологубова

357070, Ставропольский край,

Андроповский район,

с. Курсавка, ул. Титова, 15,

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

тел. 6-39-82, 6-39-79

Kurs[integrall@mail.ru](mailto:integrall@mail.ru)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Методика организации и проведения урока
3. План урока
4. Структура урока
5. Источники информации
6. Приложение

**Пояснительная записка**

Меню – это часть концепции предприятия питания и в то же время реклама. Многие предприятия в настоящее время составляют этот важный документ без учета ряда правил, что приводит к искажению информации, непониманию её многими посетителями.

Выпускники – специалисты колледжа, согласно программе должны приобрести компетенции (способность применять знания, умения, отношения и опыт в знакомых и незнакомых трудовых ситуациях) по составлению и оформлению меню. Урок – практическая работа ***«***Определение продажных цен на готовые блюда и кондитерские изделия, составление на основе «Сборника рецептур» калькуляционных карточек, расчет накладных расходов предприятия. Составление комплексного меню***»*** позволяет сформировать основы компетенций по составлению и оформлению меню.

Данная методическая разработка предназначена для проведения урока по программе учебной дисциплины ОП.14 Калькуляция и учет.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют преподавателю отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по пройденной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний. Урок обеспечен в полном объёме дидактическими средствами обучения.

Урок был и остается основным элементом образовательного процесса, но в системе личностно-ориентированного обучения существенно меняется его функция, форма организации. В этом случае урок подчиняется не сообщению и проверке знаний (хотя и такие уроки нужны), а выявлению опыта студентов по отношению к излагаемому преподавателем содержанию. Замысел современного урока заключается в создании преподавателем условий для максимального влияния образовательного процесса на развитие индивидуальности человека.

Данная методическая разработка рассчитана на студентов 3 курса, при этом учитывается, что окончательное формирование целей и задач урока зависит не только от требований программы, но и от ряда других факторов, например, подготовленности и уровня развития студентов.

**Методика организации и проведения урока**

Данная методическая разработка представляет собой комбинированный урок по теме ***«***Определение продажных цен на готовые блюда и кондитерские изделия, составление на основе «Сборника рецептур» калькуляционных карточек, расчет накладных расходов предприятия. Составление комплексного меню***»***, согласно тематическому планированию.

Методическая разработка рассчитана на студентов 3 курса.

Для эффективного усвоения учебного материала используются методические приёмы: создание эмоционального фона, иллюстрация, демонстрация, самостоятельная работа и др.

Предварительная подготовка к уроку включает:

- выбор типа урока, форм организации, методов и приемов обучения;

- определение межпредметных связей, формулировка конкретных вопросов;

- работу над рациональной структурой урока, определение продолжительности каждого элемента;

- определение наглядно-технического оснащения урока и подготовку видеоматериала.

**Время проведения – 45 мин.**

**План урока**

**Цели занятия:**

1. Разработать комплексное меню.
2. Отработать навыки расчета цен согласно калькуляции.
3. Познакомить с основными способами расчета.
4. Способствовать развитию информационных, коммуникативных, образовательных, рефлексивных компетенций у участников образовательного процесса.

**Задачи занятия**

***образовательные:***

* познакомить обучающихся с понятиями меню, цена, наценка;
* способами создания комплексного меню;
* показать практический расчет цены блюда.

***развивающие***:

* развитие критического мышления и творческих способностей обучающихся через анализ и обобщение информации для решения прикладных задач и получения ответов на вопросы; выполнения задания и организацию самостоятельной практической работы;
* развитие логического мышления, памяти через выполнение тестовых заданий;
* развитие эмоциональной сферы обучающихся через применение активных форм ведения урока, в том числе и ИКТ;
* развитие рефлексивных умений через проведение самоанализа собственных достижений на нём;
* формирование готовности обучающихся к информационно-учебной деятельности, применению средств информационных технологий в любом предмете для реализации учебных целей и саморазвития;
* формирование финансовой грамотности;
* развитие инициативности, самостоятельности

***воспитательные:***

* развитие коммуникативных умений через организацию групповой и фронтальной, коллективной работы на уроке;
* воспитание познавательного интереса к предмету;
* развитие у обучающихся чувства собственного достоинства, умения ориентироваться в социальной среде;
* воспитание трудолюбия, ответственности за результаты своего труда;
* воспитание доброжелательности среди обучающихся, нацеленность на результативность.

***Предметные****:*формирование представления об основных изучаемых понятиях, изучение дисциплины.

***Метапредметные:***

* Умение выделять нравственный аспект поведения на уроке.
* Умение планировать свою деятельность, определять цель, обнаруживать и формулировать проблему урока, работать по плану, выдвигать версии, оценивать степень успешности достижения цели
* анализировать и обобщать, сравнивать, устанавливать аналогии по созданию меню по сборнику рецептур, поиск наиболее эффективного способа решения задачи.

***Здоровьесберегающие***

* - повышение активности обучающихся на уроке;
* - создание благоприятного морально-психологического климата в коллективе.

**Тип занятия**: урок - практикум

**Вид занятия**: комбинированное занятие.

**Форма работы:** фронтальная беседа, индивидуальная деятельность, коллективная, групповая.

**Методы и приёмы обучения:**

* словесно-иллюстрационный, демонстрационный, проблемный вопрос

**Междисциплинарные связи:** ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания

* **Формируемые компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Оборудование и технические средства обучения**

**Наглядные пособия:**

1. Презентация по теме.
2. Раздаточный материал для выполнения практического задания, учебник.

**Технические средства обучения**:

Мультимедийное проекционное оборудование, интерактивная доска.

**Планируемый результат:** закрепление навыков расчета блюд.

**Время урока***:*45 мин.

**Ход урока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Этапы работы** | **Содержание этапа**  **(деятельность педагога)** | **Деятельность обучающихся** |
| 1. | **Организационный момент**. 1 мин  - старт занятия;  - установление взаимодействия между всеми субъектами на занятии.  Цели для обучающихся:  - настроиться на работу в рамках занятия;  Цели и задачи для педагога:  - создать благоприятную психологическую атмосферу на занятии. | **Приветствие, создание эмоционального настроя на работу**   * постановка цели, которая должна быть достигнута обучающимися на данном этапе урока (что должно быть сделано обучающимися, чтобы их дальнейшая работа на уроке была эффективной) * определение целей и задач, которые педагог хочет достичь на данном этапе урока;   описание методов организации работы обучающихся на начальном этапе урока, настроя обучающихся на учебную деятельность, предмет и тему урока (с учетом реальных особенностей группы, с которой работает педагог).  - Результатом сегодняшнего занятия должно явиться созданное Вами комплексное меню, состоящее из одного блюда холодного, первого блюда, второго горячего, гарнир, блюдо из курицы, свинины, говядины, напитка).  Вы сегодня отработаете способы расчета блюда. Усовершенствование навыков работы в группе. | обучающиеся стоя приветствуют преподавателя, затем садятся. |
| 2. | **Актуализация знаний. 5 мин**  Цель для обучающихся:   * вспомнить технологию создания комплексного меню изученного ранее; * совершенствовать умение представлять результаты работы, выполненной по группам дома, * развивать мыслительную деятельность в ходе ответов на вопросы педагога.   Цель для педагога:   * в процессе включения обучающихся в активную познавательную деятельность воспроизвести необходимые для овладения новым материалом знания обучающихся; * оценить уровень подготовленности обучающихся, скорректировать их знания, смотивировать на активное восприятие нового материала; * развитие речи как показателя интеллектуального и общего развития * развитие эмоциональной сферы воспитанников через применение активных форм ведения урока, в том числе и ИКТ; * развитие коммуникативных умений обучающихся.   Методы организации работы:  -проблемный вопрос  Формы организации работы: фронтальная беседа, индивидуальная деятельность, коллективная, групповая.  Критерии достижения целей и задач данного этапа урока: успешные результаты работы обучающихся, понимание ими связи вопросов и заданий с темой урока; положительный эмоциональный фон урока.  Методы мотивирования учебной активности обучающихся: смена видов деятельности, использование различных педагогических технологий, создание условий для личностной самореализации обучающихся через возможность высказывать собственное мнение по обсуждаемому вопросу. | **Актуализация остаточных знаний по ранее изученным темам.**  Давайте вспомним с вами, какой нормативно-технологической документацией пользуются для составления калькуляции.  • Какую информацию мы можем получить, используя сборник рецептур? (Определить номер рецептуры блюда, норму выхода, год выпуска сборника).   * В каком документе составляют калькуляцию? (Калькуляционная карта)   • Какую норму закладки мы используем для расчета блюда? (Нетто).   * Какие блюда входят в комплексное меню? (Холодная закуска, первое блюдо, второе блюдо, гарнир, напиток).   • У каких блюд в сборнике рецептур норма выхода дана на 1000 грамм? (Напитки, первые блюда, гарниры).  • Какие факторы влияют на продажную цену блюда? (Сезон, стоимость продукта) | Обучающиеся актуализируют знания, отвечают на вопросы, обобщают.  Внимательно слушают педагога. |
| 3. | **Объяснение материала для урока . 10 мин**  Цель для обучающихся:   * отработать способы составления меню, расчета цены блюда; * в процессе практического задания познакомиться с технологией создания комплексного меню , * в процессе практического задания работа с учебником, работа в паре; * в процессе выполнения практического задания и слушания лекционного материала уяснить значимость изучения темы для дальнейшей профессиональной деятельности; * совершенствовать умение слушать и слышать педагога в процессе изложения нового материала; * совершенствовать навыки по составлению конспекта; * совершенствовать умение представлять результаты работы группы.   Цель для педагога:   * развитие критического мышления и творческих способностей обучающихся через анализ и обобщение информации для решения прикладных задач и получения ответов на вопросы; выполнения задания и организацию самостоятельной практической работы; * ознакомление обучающихся с технологией создания меню, способах расчета блюда; * показать практическое применение расчета в профессиональной деятельности; * развитие речи как показателя интеллектуального и общего развития ученика через представление результатов работы групп; * развитие у обучающихся навыков, связанных со сравнением, обобщением материала через выполнение заданий; * развитие у обучающихся навыков применения средств информационных технологий для реализации учебных целей и саморазвития. * развитие эмоциональной сферы обучающихся через применение активных форм ведения урока, в том числе и ИКТ; * формирование информационной грамотности через работу с раздаточным материалом; * развитие инициативности, самостоятельности.   Методы организации работы: использование заданий (работа с карточками и практическое задание), рассказ преподавателя с элементами беседы, самоконтроль при представлении результатов работы группы.  Формы организации работы: индивидуальная, фронтальная, групповая.  Критерии достижения целей и задач данного этапа занятия:   * могут при прослушивании лекционного материала составить план выполнения работы; * могут по алгоритму создать комплексное меню и рассчитать его в соответствии с требованиями, представленными в задании; * могут пользоваться в процессе работы инструкциями, читать и понимать их.   Критерии определения уровня внимания и познавательной активности воспитанников, их интереса к изучаемому материалу:   * заинтересованность в работе; * слаженность в работе группы в парах.   Методы мотивирования учебной активности обучающихся:  смена видов деятельности, использование различных педагогических технологий, создание условий для личностной самореализации обучающихся через возможность выполнить индивидуально практическое задание.  **Практическая деятельность в ходе знакомства с новым материалом. 20 мин** | **Фронтальная беседа**   * Обучающиеся, что такое меню? * Какие блюда входят в перечень меню? (Холодные блюда и закуски, первые блюда, гарниры, блюда из мяса, диетические блюда, напитки, сладкие блюда, десерты, напитки холодные и горячие). * Какую информацию мы узнаем из меню? (Наименование блюда, норма выхода, цена).     Итак, тема нашего урока "Составление комплексного меню".   * **Что бы вы хотели узнать сегодня на уроке о составлении меню и способах расчета?** (Ответы на эти вопросы мы узнаем в ходе сегодняшнего урока.)   **Изложение нового материала**   1. **Назначение базы данных**   Для составления меню. Нам необходимо воспользоваться нормативно-технологической документации сборником рецептур. Сборник необходим нам для определения вида блюда, нормы закладки продуктов, нормы его выхода.  Комплексное меню - это набор блюд, заранее утвержденных предприятием общественного питания. При составлении комплексного меню учитывается сбалансированность основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов) с учетом профессиональных, климатических, возрастных и др. особенностей, необходимых человеку в сутки.  Например:  - детское меню;  - диетическое меню;  - основное меню.  Я вас поделила на пары, чтобы вы научились работать в команде и смогли качественно и продуктивно выполнить практическое задание урока. При составлении меню вы должны вспомнить предыдущие темы урока. Давайте вспомним способы алгоритма расчета блюда.  Алгоритм расчета блюда вы видите на слайде:   * Норма нетто Х цена продукта = сумма * Цена на 1 кг, литр / на количество порций = норма продукта на 1 порцию. * Первые блюда подают по 500, 250 грамм. Норма продуктов в сборнике на 1000 грамм. Поэтому сумму продуктов делим на 2 или 4 порции. Так мы узнаем цену на 1 блюдо. Теперь мы можем узнать, сколько будет стоить 67 порций первого блюда. * Напитки, гарниры подают по 200 грамм на порцию. Поэтому сумму продуктов делим на 5 порций. Так мы узнаем цену на 1 блюдо. * Для того чтобы предприятие работало рентабельно, необходимо рассчитать наценку на каждое блюдо. * Цена Х 36% = сумма * Цена + сумма = цена с наценкой  1. **Рассмотрим способы создания комплексного меню**   На слайде представлено комплексное меню. На ваших столах лежат образцы документации для выполнения практического задания.  Давайте вы определите, какие блюда будут входить в ваше меню. Вы вписываете дату составления меню- это дата нашего с вами урока, наименование номера блюда по сборнику, наименование блюд. Затем вы работаете с калькуляционной картой, где вы записываете норму закладки, определяете цену продукта, процент наценки.  Например: 0.234 гр Х45 руб = 10.53 руб  Сумму блюда суммируем. Находим цену за 1000 грамм.  **Практическая деятельность в ходе знакомства с новым материалом.**  Предлагаю вам выполнить практическое задание, в ходе которого вы научитесь работать в паре, создавать меню и делать расчет комплексного меню, делать наценку на блюдо.  На столах лежат задания. Внимательно читайте инструкцию по выполнению задания, представленного в Приложении 1.  • Благодаря сборнику рецептур вы можете, используя данные рецепта, получить список ингредиентов блюда, произвести расчет блюда и вписать цену в меню. Затем узнать стоимость комплексного меню. Но подробнее с этим мы познакомимся в ходе практических занятий.  • Молодцы, вы хорошо справились с заданием. | Обучающиеся отвечают на вопросы.  Обучающиеся определяют тему занятия.  Формулируют цели занятия.  Слушают преподавателя. Изучают материал презентации. Составляют конспект по новой теме.  Выполняют практическое задание. |
| 4. | **Закрепление учебного материала**. 3 мин  Цель для обучающихся:   * определить первичный уровень освоения нового материала;   Цель для преподавателя:   * в процессе применения ИКТ технологий   закрепить усвоение студентами знаний   * способствовать повышению мотивации обучающихся к закреплению нового материала.   Методы организации работы: использование интерактивного задания, фронтального опроса, индивидуальная рефлексии, физкультминутки.  Формы организации работы: индивидуальная, групповая.  Критерии достижения целей и задач данного этапа урока:  - обучающиеся владеют способами составления, расчета меню;   * обучающиеся владеют основными понятиями по теме; * удовлетворение от проделанной работы и полученных знаний.   Методы мотивирования учебной активности обучающихся:  смена видов деятельности, использование различных педагогических технологий, создание условий для личностной самореализации воспитанников через возможность высказывать собственное мнение по заданию. | **Контроль усвоенных знаний.**  Прежде чем мы посмотрим, какие меню вы создали, давайте немного отдохнем.  **Физкультминутка**  [**Задание на закрепление**](https://learningapps.org/display?v=pvk1wc6ta01)  • Давайте вспомним основные понятия, с которыми мы познакомились на уроке.  С помощью небольшого опроса устанавливается, как обучающиеся усвоили материал данного урока.  **Подведение итогов практического задания, анализ затруднений по выполнению задания.** | Оценивают собственные знания.  Отдыхают.  Выполняют интерактивное задание «Соотнеси понятие с его определением» . |
| 5. | **Подведение итогов урока. Рефлексия. Домашнее задание. 6 мин**  Цель для обучающихся:   * используя знания,полученные в ходе занятия, закрепить полученные на уроке знания; * выполняя творческое задание дома, расширить собственные знания по данной теме, научиться выражать свое мнение по заданной теме. * в ходе проведения рефлексии определить уровень собственной удовлетворенности и достижений по изучаемой теме, выстроить свою индивидуальную траекторию развития по изучаемой теме.   Цель для педагога:  **-** подвести итоги урока, построив траекторию дельнейшей работы по освоению новой темы. | **Домашнее задание**  • Выучить формулы расчета блюда.  **Подведение итогов урока**  **•** Ну что, получили ли вы ответы на вопросы, которые были у вас в начале занятии? (Да).  • Выводы:   * + Сегодня вы узнали, какие меню бывают на ПОП;   + Способы составления меню;   + Отработали навыки расчета цены блюда.   [**Рефлексия**](http://learningapps.org/display?v=p59tzb2q201)  "Доктор" для вас подготовил градусник.  На нем отмечена точка «36,6».  Прошу вас поставить стикер, соответствующий вашему самочувствию:  – отметка на уровне «36.6 или рядом» означает «Самочувствие нормальное, практически такое же, как и в начале, урок ничего нового не дал»  – «выше 36.6» - «Урок зарядил энергией и энтузиазмом, хочется использовать полученные знания на практике»;  – «ниже 36.6» - «Урок прошел скучно и вяло, чуть не уснул».  Стикеры позволят доктору точнее установить ваш диагноз.  Самочувствие у всех замечательное, урок зарядил энергией и энтузиазмом, хочется использовать полученные знания на практике.  Желаю удачи! Спасибо за урок! | Обучающиеся записывают домашнее задание.  Выходят к доске, определяют степень удовлетворенности от знаний и умений, приобретенных в ходе урока. |

**Основные источники:**

1.БулыцеваЕ.И., Забулаева Э.А., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учет в общественном питании. -М.: Экономика, 2017г. -120с.

2.Козловская JI.B. Сборник дидактических материалов по курсу «Калькуляция и учет». - М., 2017г.-256с.

3.Расулов Н.Д. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Книжный мир, 2016г.-345с.

4.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: Феникс, 2016г.-389с.

**Дополнительные источники:**

1. <http://nsportal.ru/-> социальная сеть работников образования (дата обращения 5.11.2019г.)
2. <http://ru.ask.com/-литература> (дата обращения 5.11.2019г.)
3. <http://kapk-ola.ru/> - сайт по специальности «Технология продукции общественного питания) (дата обращения 5.11.2019г.)

Приложение 1

**Цели задания:**

1. Составить комплексное меню.

2. Рассчитать цену блюда.

3. Сделать наценку на блюдо.

**Формулировка задания:** Создать комплексное меню.

**Представление результатов выполнения задания**

Результатом выполнения задания является составленное меню с ценой на каждое блюдо.

**Задания на выполнение. Создание комплексного меню с помощью конструктора таблиц.**

***Порядок работы***

1. Заполнить меню «*дата составления*». Для этого работаем со сборником рецептур: *«№ рецепта, наименование блюда».*
2. Заполните калькуляционную карту*.*

Для этого рассчитать каждое блюдо по заданию.

Найти сумму комплексного меню с учетом калькуляции.

Приложение 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МЕНЮ  На «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г | | | |
| Номер по сборнику | Наименование блюда | Выход (гр) | Цена (руб) |
| № 46 | Салат «Весенний» | 150 | 32-47 |
| №217 | Борщ флотский | 250 | 41-31 |
| № 75 | Вермишель | 200 | 12-15 |
| №543 | Гуляш из говядины | 75 | 37-57 |
| № 156 | Компот из яблок | 200 | 15-00 |
| Номер по сборнику |  | ИТОГО | 138-50 |

Приложение 3

Алгоритм расчета блюда

* Норма брутто Х цена продукта = сумма
* Цена на 1 кг, литр / на количество порций = норма продукта на 1 порцию