Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы

«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №32»

Готовим специалистов для индустрии питания, гостиничного сервиса и туризма

ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ

подготовки кадров для общественного питания с 1С:ОБЩЕПИТ в ГБПОУ «Колледж сферы услуг №32»

Глебова Е.Г.

Москва, 2021

Колледж сферы услуг №32

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы

КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №32

Готовим специалисто в для индустрии питания, гостиничного сервиса и туризма

Программа подготовки специалистов среднего звена	
Специальность/профессия	**Квалификация**
Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Гостиничный сервис	Специалист по гостеприимству
Туризм	Специалист по туризму
Повар, кондитер	Повар, кондитер
Дополнительное профессиональное образование	Курсы: «Повышение квалификации работников индустрии питания»; «Официант»; «Бармен»; «Карвинг»; «Пользователь ПК»;

http://spo-32.mskobr.ru
e-mail: spo-32@edu.mos.ru

119071 г. Москва ул. Орджоникидзе д. 15
115162, г. Москва, ул. Шаболовка, д.39
115114, Москва, 2-ой Павелецкий проезд, д.4а

ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ФГОС

по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ОК 09 ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дескрипторы: применение средств информатизации и ИТ для реализации профессиональной деятельности

Умения: применять средства ИТ для решения профессиональных задач**;** **использовать современное программное обеспечение**

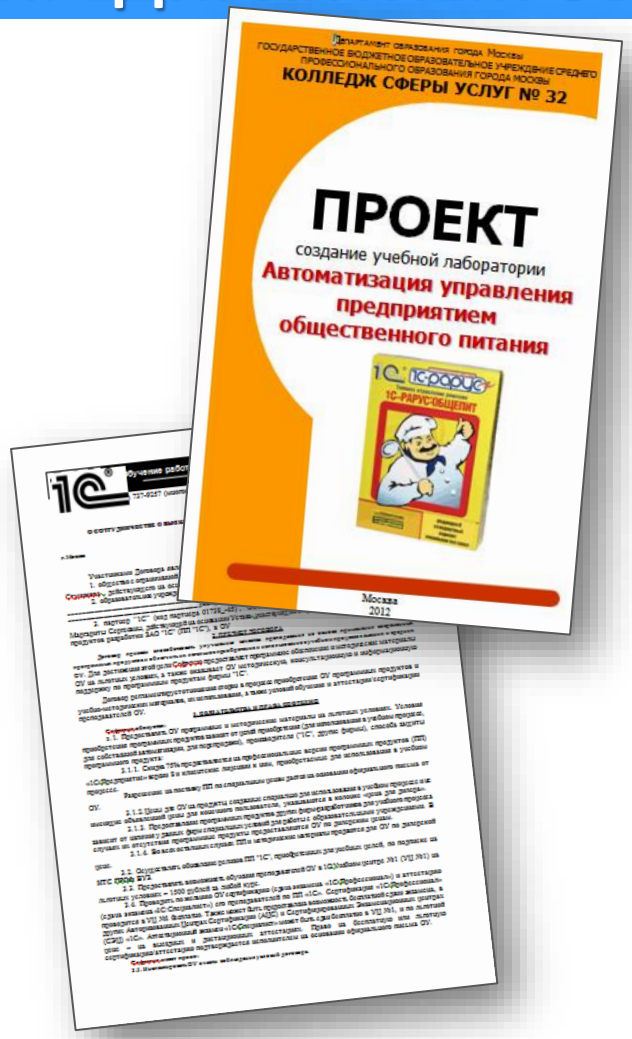
Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ВЫБОР ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА 1С:ОБЩЕПИТ

Преимущества 1С:Общепит

- ✓ Программные продукты созданные на платформе «1С:Предприятие» используют **коммерческие и бюджетные** предприятия.
- ✓ В колледже УПЦ кафе-кулинарии использует «1С:Общепит».
- ✓ «1С» **работает в сотрудничестве с высшими и средними профессиональными учреждениями** в России и за рубежом.
- ✓ «1С» проводит международные **научно-практические конференции «Новые информационные технологии в образовании».**
- ✓ «1С» осуществляет **техническую и методическую поддержку** программного обеспечения.
- ✓ Для обучающихся колледжей и ВУЗов проводятся **конкурсы, соревнования.**

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА
ЛАБОРАТОРИЯ «АВТОМАТИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»



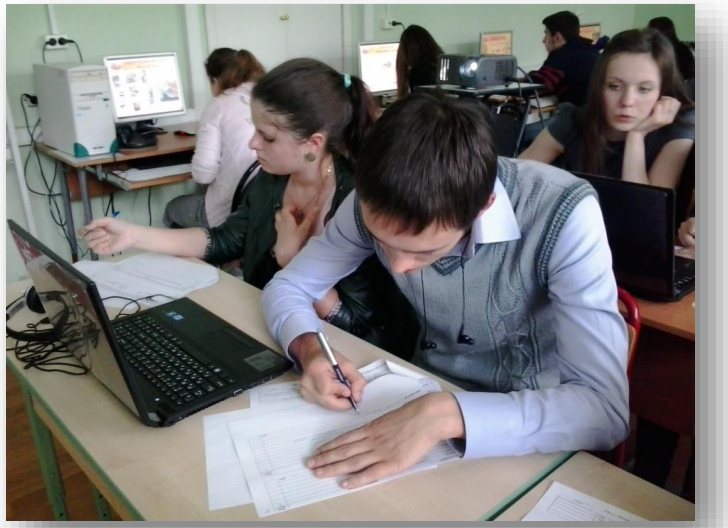
Договор о сотрудничестве колледжа с фирмой «1С»

- ✓ На всех корпусах колледж созданы учебные лаборатории «Автоматизация управления предприятием общественного питания»
- ✓ Формирование общей информационно-коммуникационной компетентности специалиста поварского и кондитерского дела.
- ✓ Повышение качества преподавания на основе применения современных программных продуктов и развитие кадрового потенциала колледжа.
- ✓ Создания курсов опережающего профессионального обучения, курсов повышения квалификации, дополнительного образования.
- ✓ Развитая система социального партнерства посредством сотрудничества с разработчиками специализированного программного обеспечения для предприятий общественного питания 1С и Рарус

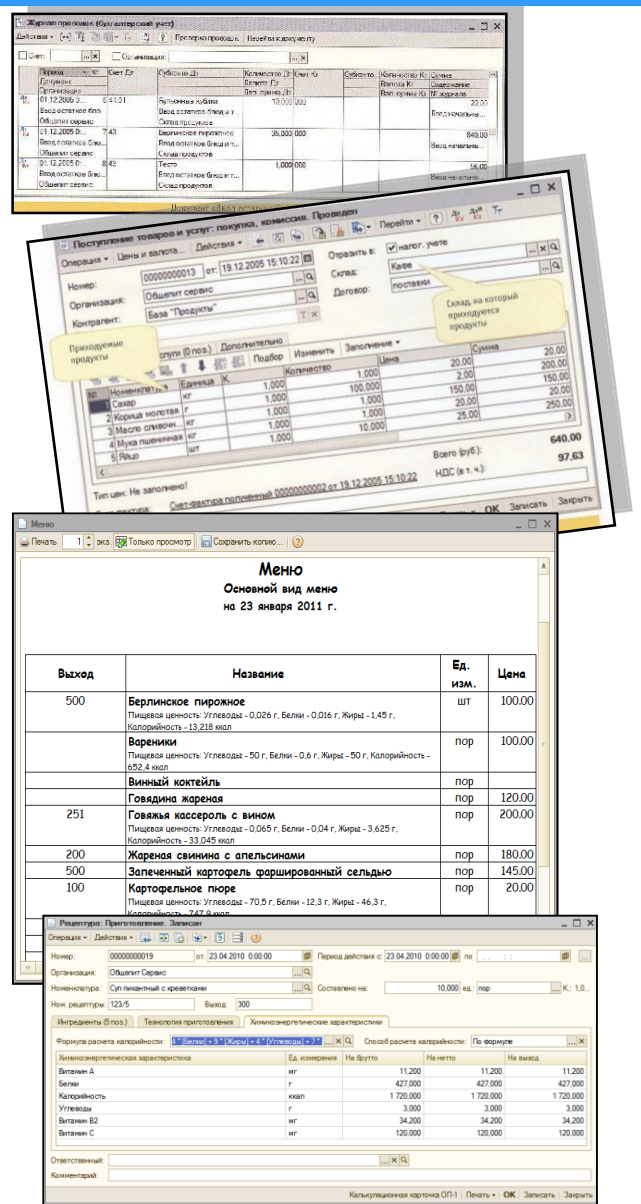
ЛАБОРАТОРИЯ «АВТОМАТИЗАЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Аппаратно-программный комплекс лаборатории позволяет моделировать различные профессиональные задачи и решать их на практических занятиях по дисциплинам и модулям:

- ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- ОП.05 «Основы экономики и менеджемнта, маркетинга»
- **ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (***Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности* **)**
- ПМ 06.01. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
- **Выполнение курсовых, дипломных работ** с использованием 1С:Общепит



ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ В ПРОГРАММЕ 1С:ОБЩЕПИТ



- Составление производственной программы
- Составление меню, составление меню банкета
- Использование «Электронного сборника рецептур»
- Калькуляция блюд и товаров
- Составление актов разделки мясосырья на полуфабрикаты,
- Расчет калорийности и энергетической ценности полуфабрикатов и блюд
- Составление технологических карт, технико-технологических карт,
- Отслеживание движения сырья и готовой продукции
- Реализация товаров и блюд
- Управление складскими запасами
- Проведение инвентаризации склада
- Составление сличительной ведомости
- Списание продуктов
- Учет активов предприятия
- Работа с торговым оборудованием. Приход товара при помощи сканера штрих кода или терминала сбора данных
- Выявление злоупотреблений
- Документооборот на предприятиях общественного питания
- Составление отчетов
- Получение заказа и Обработка заказа
- Передача заказа на кухню
- Исполнение заказа
- Оплата заказа
- Проводка выполненного заказа
- Составление и анализ финансовых отчетов предприятия

ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ В ПРОГРАММЕ 1С:ОБЩЕПИТ

Рецептура ОБ00-000012 от 02.01.2017 13:22:20

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 № 132

	Коды
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	376823
Организация Общепит сервис	00001
Подразделение Кафе "Толстопуз"	000031
Блюдо Жареная свинина с апельсинами	124
Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА	Номер документа	Дата составления
	ОБ00-000012	05.06.2017

Расчет на 10 пор

№ п/п	Продукты: Наименование	Продукты: Код	Единица измерения: Наименование	Единица измерения: Код по ОКЕИ	Цена, руб. коп.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб. коп.
1	Апельсины	00-00000071	кг	166	50,00	0,500	0,467	25,00
2	Свиная вырезка	00-00000072	кг	166	430,00	1,500	1,500	645,00
3	Лимон	00-00000073	кг	166	42,40	0,100	0,100	4,24
4	Мёд	00-00000074	кг	166	500,00	0,080	0,077	40,00

Общепит сервис

Утверждаю: Руководитель
_____ Бабакин В. И.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №124

Наименование блюда: Жареная свинина с апельсинами
Область применения:
Перечень сырья: Апельсины, Свиная вырезка, Лимон, Мёд, Овощной бульон, Оливки, Перец черный молотый, Тимьян, Чеснок

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативны документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на на 10,000 пор: Брутто	Нетто
1	Апельсины	0,500	0,467
2	Свиная вырезка	1,500	1,500
3	Лимон	0,100	0,100
4	Мёд	0,080	0,077
5	Овощной бульон	0,750	0,750
6	Оливки	0,200	0,200
7	Перец черный молотый	10,000	10,000
8	Тимьян	0,060	0,060
9	Чеснок	0,050	0,050
Масса п/ф (сырьевого набора):			13,204
Выход блюда (в граммах):			200

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Дополнительные отклонения по массе блюда не должны превышать (+,-) 3%
Подготовка сырья к производству производиться в соответствии "Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий" для предприятий общественного питания 1994-2003 г. с соблюдением "Санитарных правил" 2.3.6. 1079-01

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо ополоснуть водой и вытереть насухо. Чеснок очистить, 3 зубчика раздавить, а 2 целых положить в одну миску со свининой. Снять с 2 апельсинов кожуру тонкой спиралью. Один апельсин нарезать кружками. Выдавить сок из 3 апельсинов и 1 лимона, залить им мясо, накрыть крышкой и оставить мариноваться на 1-2 часа. Нагреть духовку до 200 градусов. Смешать раздавленный чеснок, тимьян и мед. Мясо достать из маринада. Посолить, поперчить и обмазать приправленным медом. Мясо положить в жаровню и поставить на 30 минут в духовку на нижний уровень. Затем добавить лимонно-апельсиновый маринад, овощной бульон и жарить следующие 30 минут, время от

Состав химико-энергетических характеристик блюда

Блюдо: Жареная свинина с апельсинами
Рецептура: Рецептура ОБ00-000012 от 02.01.2017 13:22:20
Количество: 10 пор

№ п/п	Номенклатура	Количество	Ед. изм.	Рецептура	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г
1	Жареная свинина с апельсинами	10,000	пор	ОБ00-000012 от 02.01.2	152,346	333,832	72,097
2	Апельсины	0,467	кг		37,827	4,203	0,934
3	Свиная вырезка	1,500	кг			315,000	33,000
4	Лимон	0,100	кг		3,000	0,900	0,100
5	Мёд	0,077	кг		61,831	0,616	
6	Овощной бульон	0,750	л	ОБ00-000013 от 02.01.2	24,338	6,263	5,213

Рецептура КП00-000008 от 01.05.2020 14:58:01

Записать и закрыть | Записать | Создать на основании | Печать | Еще

Вид операции: Приготовление
Номер: КП00-000008 от: 01.05.2020 14:58:01
Организация: Кафе Пионер
Номенклатура: Жареная свинина с апельсинами
Ном. рецептуры: 124

Товары (9) | Технология приготовления | Органолептические показате

Добавить | Подбор | Ввод строки диалогом

N		Номенклатура	Брутто	% потерь при ХО	Нетто				
1	Т	Апельсины	0,500	6,60	0,467	кг	1,0...	0,500	
2	Т	Свиная вырезка	1,500		1,500	кг	1,0...	1,500	
3	Т	Лимон	0,100		0,100	кг	1,0...	0,100	
4	Т	Мёд	0,080	3,75	0,077	кг	1,0...	0,077	
5	Б	Овощной бульон, п/ф	0,750		0,750	л	1,0...	0,750	Рецептура ОБ

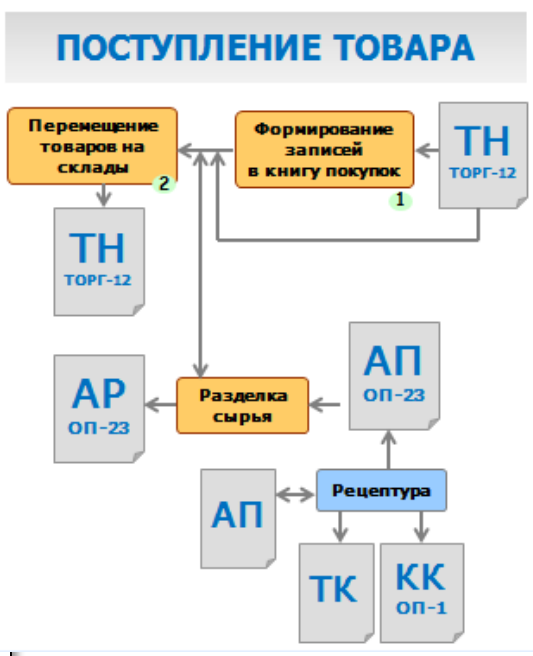
Анализ продаж за Март 2020 г. Общепит сервис

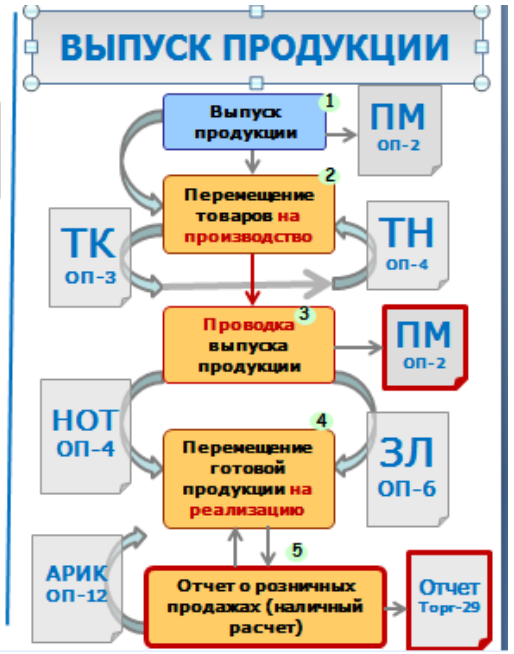
Период: 01.03.2020 – 31.03.2020 | Общепит Сервис

Сформировать | Показать настройки | Печать

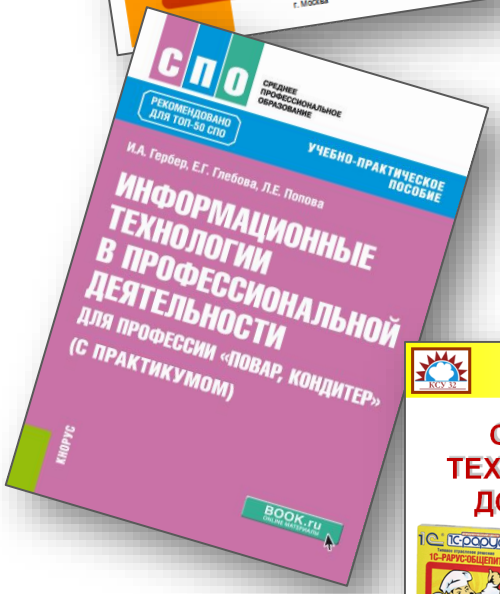
Общепит сервис
Анализ продаж за Март 2020 г.

Номенклатура	Количество	Себестоимость	НДС	Выручка без НДС	Выручка с НДС	Процент наценки	Фуд кост	Прибыль	Убыток
Вареники	4,000	10,30	133,33	666,67	800,00	6 372,5243	1,5450	656,37	
Жареная свинина с апельсинами	1,000	2,92	83,33	416,67	500,00	14 169,5205	0,7008	413,75	
Итого	**5,000**	**13,22**	**216,66**	**1 083,34**	**1 300,00**	**8 094,7050**	**1,2203**	**1 070,12**	



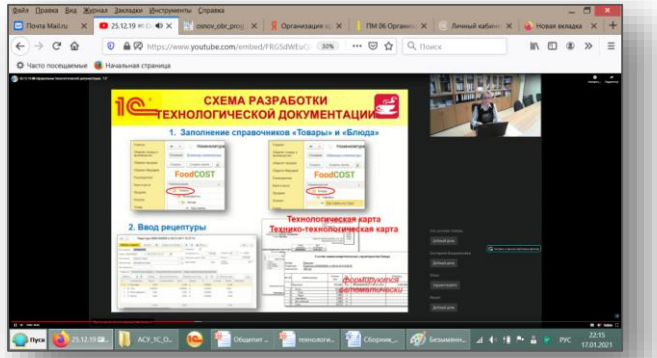


ДИДАКТИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ



- **Рабочая программа учебной дисциплины** ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
- **Программа «Автоматизация управления предприятием общественного питания 1С:Общепит**
- **Сборник практических работ** «Автоматизация управления предприятий общественного питания
- **Демо-лекции**
- **Вебинар** «Оформление технологической документации» , (ГМЦ, https://www.youtube.com/embed/FRGSdWEuQA0)
- **Учебник** "Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом). (СПО). Учебно-практическое пособие"

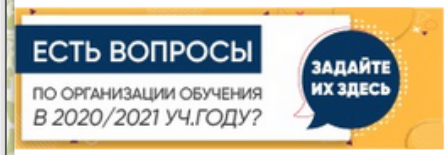
  Авторы: Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е.



ПРОГРАММА «АВТОМАТИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 1С: ОБЩЕПИТ

Курсы повышения квалификации

РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ РЕСУРСА «ОБРАЩЕНИЯ ГРАЖДАН К РУКОВОДИТЕЛЮ ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ»



- ГЛАВНАЯ
- НОВОСТИ
- СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
- ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ
- ГАЛЕРЕИ
- ДИСТАНЦИОННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
- КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
  - Платные образовательные услуги
  - Мастер-классы
  - Документы на оказание платных образовательных услуг по

Главная / Платные образовательные услуги

Платные образовательные услуги

Инструкция по оплате обучения через портал государственных услуг города Москвы

Стоимость услуг дополнительного профессионального образования

Контакты: Деева Елена Александровна т.: (903) 540-79-25, deeva-ea@ksu32.ru

Повышение квалификации 1С:Общепит

Программа рассчитана на 1,5 месяца – 72 часа и состоит **из теоретических и практических занятий.**

Вы ознакомитесь с программой автоматизации ведения и учета технлогической, финансовой документации на предприятиях общественного питания.

По окончании курсов **вы будете уметь:**

использовать специализированное программное обеспечение 1С:Общепит в работе заведующего производством, кладовщика, калькулятора, технолога.

Выдаваемый документ – удостоверение

Перечень необходимых документов

- Паспорт и ксерокопия паспорта (страницы с фотографией и пропиской)

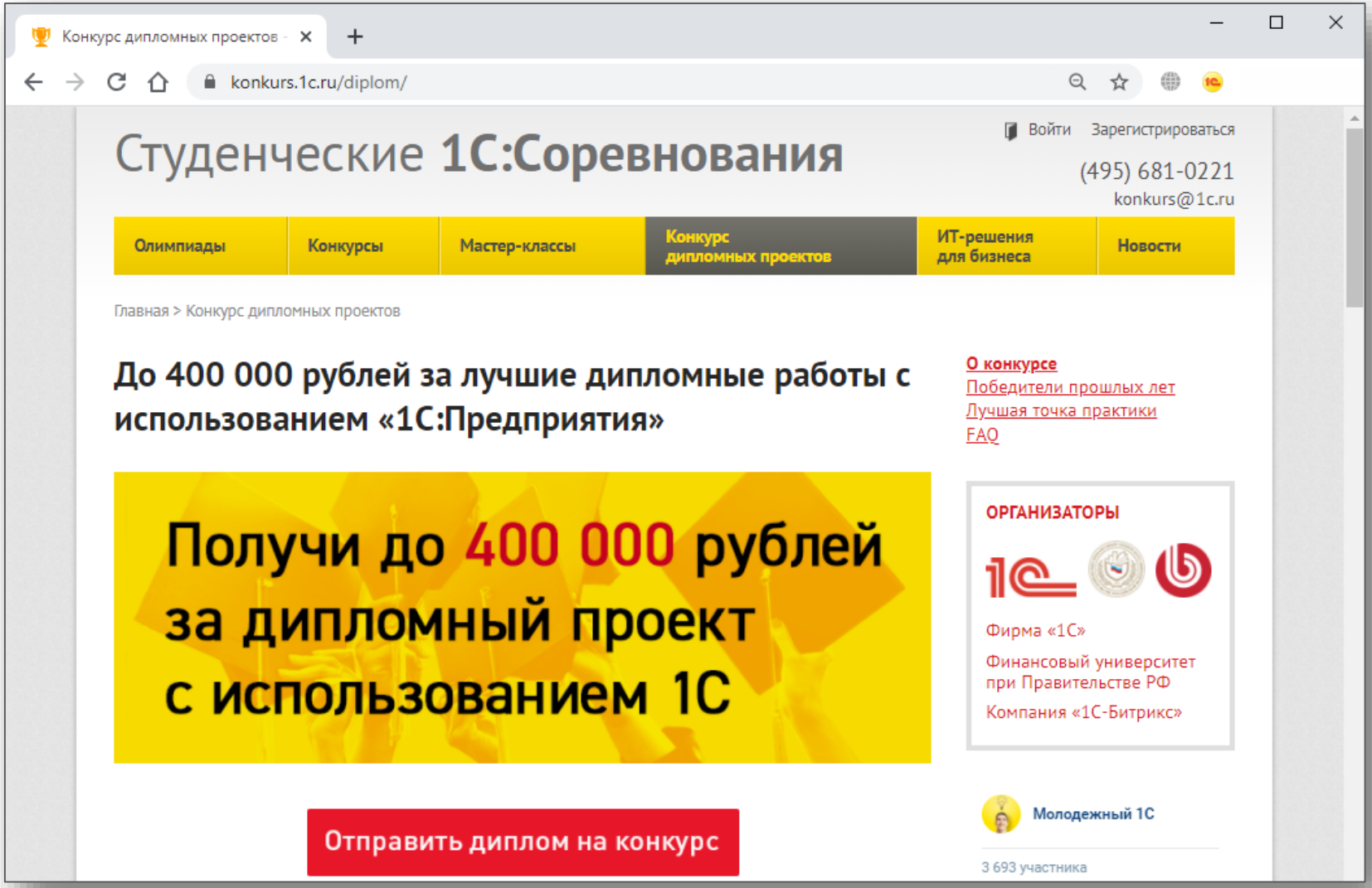
-Документ об образовании и его копия

Программа повышения

Программа рассчитана на 3 недели – 36 часов и состоит **из практических занятий.**

Программа предназначена для желающих повысить свой профессиональный уровень в рамках оформления кулинарной продукции.

УЧАСТИЕ СТУДЕНТОВ В КОНКУРСЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы

«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №32»

Готовим специалистов для индустрии питания, гостиничного сервиса и туризма

Спасибо за внимание !

http://spo-32.mskobr.ru

e-mail: spo-32@edu.mos.ru

Глебова Е.Г.

Москва, 2021