

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.13. Торговые вычисления и расчеты

профессия Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Торговые вычисления и расчеты разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационных характеристик по рабочим профессиям Пекарь, Повар судовой, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Константинова Елена Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС»

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	4
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	6
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Торговые вычисления и расчеты

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Торговые вычисления и расчеты является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Пекарь, Повар судовой

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции	Контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту
Знания	Вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность	Правила составления заявок на продукты питания; Общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности; Понятие о калькуляции
Личностные результаты реализации программы воспитания		
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей	
ЛР 16	Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Торговые вычисления и расчеты		
Тема 1.1 Общие принципы организации учета на предприятиях	<p>Содержание</p> <p>Понятие о документах учета: Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, его использование. Материальная ответственность на предприятиях. Ответность материально ответственных лиц.</p> <p>Практическая работа</p> <p>1 Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам) 2. Замена сырья при замесе теста</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>
Тема 1.2. Организация снабжения продуктами для замеса теста.	<p>Содержание</p> <p>Источники поступления продуктов. Правила составления заявок на продукты для замеса теста. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.</p> <p>Практическая работа</p> <p>3. Расчет необходимого количества продуктов для замеса теста</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
Тема 1.3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Понятие о цене, и ценообразовании. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции на хлебобулочные изделия</p> <p>Практическая работа</p> <p>4. Определение продажной цены на мелкоштучные хлебобулочные изделия 5. Определение продажной цены на хлеб 6-7. Определение продажной цены на мучные кулинарные изделия 8-9. Определение продажной цены на изделий из дрожжевого теста с фаршами и начинками 10. Определение продажной цены на изделия пониженной калорийности</p>	<p>18</p> <p>4</p> <p>14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>
Дифференцированный зачет		2
Всего часов		32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОП.13 Торговые вычисления и расчеты имеется учебный кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- компьютер с программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- методическая литература;
- постеры, плакаты, дидактический материал.

Технические средства обучения:

- мультимедийная установка;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник М., Изд. центр «Академия», 2013г, 176с.
2. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
7. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.

3.2.2 Интернет-ресурсы:

1. [Гигиена и санитария производства](http://www.metalbud.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.metalbud.ru
2. [Микробиология — Википедия](http://ru.wikipedia.org)[Электронный ресурс] – Режим доступа: [ru.wikipedia](http://ru.wikipedia.org)
3. [Пищевая микробиология](http://www.kodeksoft.ru)[Электронный ресурс] – Режим доступа: www.kodeksoft.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Составлять заявки на продукты питания	Демонстрирует умения составлять количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка результатов Практические работы № 2-3
Рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептов	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 4
Контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;	Демонстрирует умения оценивания поступившего сырья	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
Вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность	Применяет знания при ведении учета, и составлении товарного отчета	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых заданий
Правила составления заявок на продукты;	Применяет знания при составлении заявок на продукты питания;	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
Общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности;	Применяет знания при оформлении товарной отчетности	Экспертное наблюдение и оценка результатов тестовых работ
Понятие о калькуляции;	Применяет знания при составлении калькуляции	Оценка результатов выполнения лабораторных работ № 4-10
ПР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей	Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении	Устный опрос, экспертное наблюдение

	профессиональных задач	
ПР 16 Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей	Пользуется нормативными документами для исполнения профессиональных задач	Устный опрос, экспертное наблюдение