

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы  
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК  
ГККП «Высший колледж города Степногорск  
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКТЕМІН  
Колледж басшысы  
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель колледжа  
Е. Крайнева  
31.02.2022 г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине Торговые вычисления  
на 2022- 2023 учебный год**

**Наименование модуля или дисциплины:** Торговые вычисления

**Специальность (код и наименование):** 0508000 «Организация питания»

**Квалификация (код и наименование):** 050801 2 Повар

**Группа:** ЗОП-20

**Форма обучения:** очная на базе основного среднего образования

**Общее количество:** часов 36, кредитов 0

**Разработчик (-и):** \_\_\_\_\_ Аманжолова Н.Р. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

## Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности Организация питания 0508000, квалификации «Повар». При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Торговые вычисления» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 0508012 Повар.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Торговые вычисления» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 36 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1. Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтничном и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста. ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.

		ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: Математика

Постреквизиты: Калькуляция предприятий питания

Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, плакаты.

**Контактная информация преподавателя (ей):**

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

E-mail: nurgul.amanzholova.2016@mail.ru

### Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Торговые вычисления	36					36				
<b>Всего:</b>	36					36				
<b>Итого на обучение по дисциплине/модулю</b>	36					36				

**Содержание рабочей учебной программы**

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	индивидуальные			
1	<b>Раздел 1: (2 ч)</b> (Прил 1) <b>Задачи и методы бухгалтерского учета в общественном питании.</b> <b>Результаты обучения:</b> - знает задачи организации торгового вычисления - применяет методы бухгалтерского учета - анализирует методы бухгалтерского учета	<b>Тема 1.1.</b> Задачи и методы бухгалтерского учета в общественном питании (Прил 2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
2	<b>Раздел 2: (4 ч)</b> (Прил 1) <b>Сборники рецептур.</b> - знает разделы сборника рецептур	<b>Тема 2.1.</b> Принципы построения, основные разделы, кондиции сырья. Расчет рецептур холодных блюд, супов (Прил 2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
3	- применяет сборник рецептур для расчета блюд - анализирует потребность в сырье	<b>Тема 2.2.</b> Расчет рецептур вторых блюд, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, соусов, сладких блюд. (Прил 2)	2-6	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок освоения нового материала
4	<b>Раздел 3: (14 ч)</b> (Прил 1) <b>Ценообразование и</b>	<b>Тема 3.1.</b> Порядок составления плана – меню.	2-8	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме	Конспект	урок освоения нового материала

	<b>калькуляция на предприятиях питания.</b>	(Прил 2)					урока		
5	- знает порядок составления плана-меню - применяет цену и наценку на продукцию - анализирует калькуляцию блюд	<b>Тема 3.2.</b> Понятие о цене и ценообразовании (Прил 2)	2-10	2	0	0	Карточки – задания с вопросами по теме	Конспект	урок освоения нового материала
6		<b>Тема 3.3.</b> Калькуляция холодных закусок. Практическая работа (Прил 2)	2-12	1	1	0	Работа со сборником рецептур	Калькуляционная карта	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
7		<b>Тема 3.4.</b> Калькуляция первых и вторых блюд. Практическая работа.	2-14	1	1	0	Работа со сборником рецептур	Калькуляционная карта	комбинированный урок с освоения нового материала
8		<b>Тема 3.5</b> Калькуляция сладких блюд и напитков Практическая работа (Прил 2)	2-16	1	1	0	Работа со сборником рецептур	Калькуляционная карта	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
9		<b>Тема 3.6</b> Практическая работа (Прил 2)	2-18	0	2	0	Работа со сборником рецептур	Калькуляционная карта	комбинированный урок с освоения нового материала
10		<b>Тема 3.7</b> Калькуляция соусов, гарниров Практическая работа (Прил 2)	2-20	1	1	0	Работа со сборником рецептур	Калькуляционная карта	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
11	<b>Раздел 4: (14 ч)</b> (Прил 1) <b>Учет сырья и готовой продукции.</b> <b>Результат обучения:</b> - применяет понятия	<b>Тема 4.1</b> Прием товаров на складе поставщика. (Прил 2)	2-22	2	0	0	Составление таблицы	Накладная	комбинированный урок с освоения нового материала

12	метрологии - знает функции метрологии - анализирует средства измерения и государственный контроль	<b>Тема 4.2</b> Закуп продуктов у физических лиц. Документальное оформление (Прил 2)	2-24	2	0		Составление заявки	Вопросы по теме урока	комбинированный урок с освоения нового материала
13		<b>Тема 4.3</b> Товарные потери. Учет товарных потерь.	2-26	2	0	0	Таблица	Таблица	Урок освоения нового материала
14		<b>Тема 4.4</b> Нормы естественной убыли. Учет потерь товаров вследствие боя, лома и порчи. Учет тары.	2-28	2	0	0	Таблица	Вопросы по теме урока	комбинированный урок с освоения нового материала
15		<b>Тема 4.5</b> Учет поступления сырья на производство.	2-30	2	0	0	Таблица	Вопросы по теме урока	комбинированный урок с освоения нового материала
16		<b>Тема 4.6</b> Учет реализации и отпуска готовой продукции	2-32	2	0	0	Таблица	Таблица	Урок освоения нового материала
17		<b>Тема 4.7</b> Отчетность материально ответственных лиц. Инвентаризация.	2-34	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала



18	<p><b>Раздел 5: (2 ч)</b> (Прил 1)  <b>Учет предметов материально – технического оснащения.</b>  <b>Результат обучения:</b>  - применяет принципы стандартизации.  - знает роль стандартизации в развитии НТП  - анализирует государственную систему стандартизации РК (ГСС)</p>	<p><b>Тема 5.1.</b> Задачи учета основных средств, малоценных и быстро изнашивающихся предметов. Расчет мощных средств.   Контрольная работа</p>	2-36	0	2	0	Контрольная работа	Самостоятельная работа по контрольным вопросам	урок закрепления изучаемого материала
	<b>Курсовой проект/работа (если запланировано)</b>			-	-		-		
	<b>Итого часов</b>		<b>36</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>0</b>			

## Приложение

### Результат обучения «Торговые вычисления» (Приложение 1)

#### Должен знать:

- объекты, цели, задачи, принципы, организацию торгового вычисления, виды вычислений, виды материальной ответственности, назначение документов, их классификацию, реквизиты, требования к содержанию и оформлению, виды договоров, порядок составления;
- принципы построения, основные разделы Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника мучных кондитерских и булочных изделий, расчет рецептур;
- правила составления плана-меню, ценообразование на предприятиях питания;
- методы учета сырья и готовой продукции на предприятиях питания, документальное оформление поступления, отпуска сырья, потерь сырья, товаров, готовой
- порядок учета предметов материально-технического оснащения и их списание.

#### Должен уметь:

- определять виды хозяйственного учета, правильно применять учетные измерители, классифицировать документы, правильно их заполнять, составлять договор поставки;
- пользоваться сборниками и производить расчеты потребности сырья для изготовления различной продукции;
- составлять план-меню, калькуляцию на предприятиях общественного питания;
- составлять требование – накладную, дневной заборный лист, Акт о реализации, Акт списания;
- составлять Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов.

### Критерии оценки: (Приложение 2)

- умеет пользоваться сборником рецептур;
- составляет калькуляции продукции предприятий питания;
- составляет план-меню;
- оформляет документально хозяйственные операции;
- составляет товарно-денежный отчет;
- проводит инвентаризацию.