

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ)**

23311 «Калькулятор»

(с использованием электронного обучения и дистанционных технологий)

Срок обучения: 5 недель

Форма обучения: очно-заочная

Селенгинск, 2020

Аннотация программы профессионального обучения подготовки рабочих и служащих «23311 Калькулятор»

Программа профессионального обучения подготовки рабочих и служащих по профессии «23311 Калькулятор» разработана на основе:

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

Рабочая программа профессионального обучения подготовки рабочих и служащих «23311 Калькулятор» предусматривает использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»

## І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения «23311 Калькулятор» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

- письмо от 22 апреля 2015 г. №ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций».

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень разделов и тем с указанием времени, отводимого на освоение тем, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Объем программы составляет 180 академических часов.

При реализации профессиональной программы могут быть применены

дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

Образовательная деятельность слушателей при освоении программы предусматривает следующие виды учебных занятий:

- лекционные занятия,
- практические занятия,
- работа с теоретическим материалом, нормативной документацией,
- промежуточная аттестация
- квалификационный экзамен.

При реализации программы академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Программа профессионального обучения подготовки рабочих и служащих имеет модульную структуру.

Программа состоит из модулей, которые могут быть впоследствии зачтены при освоении дополнительных профессиональных программ профессиональной переподготовки, имеющих в учебном плане модули аналогичного содержания и трудоемкости.

На обучение по программе профессионального обучения подготовки рабочих и служащих, принимаются обучающиеся без наличия профессионального образования.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практик.

Освоение программы профессионального обучения подготовки рабочих и служащих завершается итоговой аттестацией слушателей в форме квалификационного экзамена. При освоении профессиональной программы выдается свидетельство о профессии рабочего. Должности служащего.

Рабочая программа профессионального обучения подготовки рабочих и служащих «23311 Калькулятор» предусматривает использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 2.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является формирование профессиональных компетенций, предусмотренных Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г. 23311 «Калькулятор»

### 2.2. Планируемые результаты обучения

Вид деятельности	Профессиональные компетенции или трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Калькулятор	<p>ПК 1.1. Выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Определять цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).</p> <p>ПК 1.3. В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие</p>	<p>Выполнения на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.</p> <p>Определения цены на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).</p> <p>В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок установление цены на готовую продукцию и внесение соответствующих поправок в</p>	<p>цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</p> <p>структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</p> <p>порядок расчёта потребности сырья на производстве и</p>	<p>составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</p> <p>оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;</p> <p>выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</p> <p>оформлять документы по</p>

	<p>поправки в калькуляционные карточки.</p> <p>ПК 1.4. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>ПК 1.5. Составлять на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 1.6. Осуществлять выборку из товарных отчетов и вести оперативный учет выпущенных блюд и собственной продукции.</p> <p>ПК 1.7. Выписывать ярлыки цен материально ответственным лицам.</p> <p>ПК 1.8. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>	<p>калькуляционные карточки.</p> <p>Ведение регистрации калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>Составление на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>Осуществление выборки из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции.</p> <p>Выписывание ярлыков цен материально ответственным лицам.</p>	<p>в кондитерском цехе;</p> <p>порядок получения продуктов из кладовой;</p> <p>документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</p> <p>порядок проведения инвентаризации;</p> <p>порядок учёта предметов материального оснащения;</p> <p>виды нормативно-технологической документации</p>	<p>результатам инвентаризации;</p> <p>составлять технологическую карту</p>
--	---	---	---	--

### **2.3. Категория обучающихся**

К освоению профессиональной программы допускаются: лица, не имеющие профессионального образования.

### **2.4. Срок обучения**

Трудоемкость обучения по данной программе - 180 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы обучающегося, а также практику. Общий срок обучения - 5 недель.

### **2.5. Форма обучения**

Форма обучения – очная - заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

### **2.6. Режим занятий**

По 4 часа в день, 3 раза в неделю.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебный план

Основным документом программы является учебный план. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и иных видов учебной деятельности обучающихся, а также указание видов аттестации.

При реализации программы перечисленные модули могут изучаться как в традиционной, так и дистанционной форме.

Наименование модуля	Объем модуля с использованием дистанционных образовательных технологий, час			Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма контроля (устный опрос, КР, тесты и т.д.)
	Всего	В том числе			
		Лекции	Практические занятия		
Понятие о ценообразовании и калькулировании	22	18	4	-	Контрольная работа
Сборник рецептур блюд и калькуляционные карты блюд	44	16	28	-	Контрольная работа
Калькулирование себестоимости блюд и напитков	12	4	8	-	Контрольная работа
Особенности учета на предприятиях общественного питания	30	22	8	-	Контрольная работа
Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков	14	6	8	-	Контрольная работа
Материальная ответственность. Инвентаризация	12	8	4	-	Контрольная работа
Автоматизация ПОП Программа 1С Предприятие «Трактор», «Вижен софт»	6	-	6	-	Практическая работа
Учебная практика	36			-	
Квалификационный экзамен	4			-	
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>74</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	



### 3.2. Календарный график

№ п\п	Наименование модуля	Учебные недели и нагрузка в часах				
		1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед
1	Понятие о ценообразовании и калькулировании	22				
2.	Сборник рецептур блюд и калькуляционные карты блюд	14	30			
3.	Калькулирование себестоимости блюд и напитков		6	6		
4.	Особенности учета на предприятиях общественного питания			30		
5.	Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков				14	
6.	Материальная ответственность. Инвентаризация				12	
7.	Автоматизация ПОП Программа 1С Предприятие «Трактир», «Вижен софт»				6	
8.	Учебная практика				4	32
9.	Квалификационный экзамен					4
Всего часов		36	36	36	36	36

Количество недель обучения - 5 недель

### 3.3. Учебная программа дисциплины

Наименование модулей, разделов и тем	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика практических и самостоятельных работ)	Количество часов	Формируемые ПК, ПО, 3, У
Тема 1. Понятие о ценообразовании и калькулировании	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания	6	У1, 31
	2. Особенности ценообразования в общественном питании	2	У1, 31
	3. Определение наценок в общественном питании	2	У1, 31
	4. Понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	6	У1, 31
	5. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха	2	У1, 31
	<b>Практическая работа</b>		
	Формирование продажных цен на полученные товары и продукцию собственного производства	4	ПК 1.1, ПО 1, У1, 31
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>	-	
Тема 2. Сборник рецептур блюд и калькуляционные карты блюд	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья	2	У2, 32
	2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	2	У2, 32
	3. Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей	2	У2, 32
	4. Нормы выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы	2	У2, 32
	5. Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов	2	У2, 32
	6. Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	2	У2, 32
	7. Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий	2	У2, 32
	8. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	2	У2, 32
	<b>Практическая работа</b>	4	
	1. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их		ПК 1.3, ПО 3, У2, 32

		выхода, отходов и потерь, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий		
	2	Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	3	Нормы выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	4	Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	5	Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	6	Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	7	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	4	ПК 1.3, ПО 3, У2, 32
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	-
Тема 3. Калькулирование себестоимости блюд и напитков	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	-
	1.	Структура продажной цены на готовую продукцию	2	У3, 33
	2.	Наценки предприятий общественного питания	2	У3, 33
	<b>Практическая работа</b>			
	1	Составление калькуляций на блюда	4	ПК 1.2, ПК 1.4, ПО 4, У3, 33
	2	Порядок составления плана – меню	4	ПК 1.2, ПК 1.4, ПО 4, У3, 33
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	
Тема 4. Особенности учета на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1	Документальное оформление документации общественного питания	4	У3, У4, 32
	2	Методология учета сырья, реализации изделий кухни и товаров	6	У3, У4, 32
	3	Учет расходов на предприятии общественного питания	4	У3, У4, 32
	4	Учет и выявление финансовых результатов деятельности предприятия	4	У3, У4, 32
	5	Учеи наличных денежных средств	2	У3, У4, 32
	6	Учет расчетных операций	2	У3, У4, 32
	<b>Практическая работа</b>			
	1	Методология учета сырья, реализации изделий кухни и товаров	2	ПК 1.5, ПО 5, У3, У4, 32
	2	Учет и выявление финансовых результатов деятельности предприятия	2	ПК 1.5, ПО 5, У3, У4, 32
	3	Учеи наличных денежных средств	2	ПК 1.5, ПО 5, У3, У4,

				32
	4	Учет расчетных операций	2	ПК 1.5, ПО 5, У3, У4, 32
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	
Тема 5. Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Состав товарооборота общественного питания	2	У5, 35
	2	Документальное оформление и учет движения материально-производственных запасов	2	У5, 35
	3	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	У5, 35
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1.	Документальное оформление и учет движения материально-производственных запасов		ПК 1.6, ПО 6, У5, 35
	2	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	4	ПК 1.6, ПО 6, У5, 35
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	-
Тема 6.. Материальная ответственность. Инвентаризация	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	4	У7, У6, 34
	2	Понятие инвентаризации, порядок проведения, выведение результатов	4	У7, У6, 34
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1.	Понятие инвентаризации, порядок проведения, выведение результатов		ПК 1.7, ПК 1.8, ПО 7, У7, У6, 34
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	
Тема 7. Автоматизация ПОП Программа 1С Предприятие «Трактир», «Вижен софт»	<b>Содержание – не предусмотрено</b>			
	<b>Практическая работа</b>		2	
	1.	Знакомство с программой 1С Предприятие		У8, 32
		Знакомство с программой 1С Предприятие «Трактир»	2	У8, 32
		Знакомство с программой 1С Предприятие «Вижен софт»	2	У8, 32
	<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-	-
<b>Учебная практика</b> Виды работ 1. Установление цен на продукцию производства и торговых наценок калькуляции на продукцию в организациях общественного питания			36	

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Определение цены на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия).</li> <li>3. В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок установление цены на готовую продукцию и внесение соответствующих поправок в калькуляционные карточки</li> <li>4. Ведение регистрации калькуляционных карточек по установленной форме</li> <li>5. Составление на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий</li> <li>6. Осуществление выборки из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции</li> <li>7. Выписывание ярлыков цен материально ответственным лицам</li> </ol>		
Квалификационный экзамен	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>180</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Программные решения для бизнеса»

Оборудование учебного кабинета: 13 компьютерных мест, интерактивная доска, маркерная доска, инструкционные карты, дидактические материалы, раздаточный материал.

Технические средства обучения: компьютерные, аудиовизуальные.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Дополнительные источники

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3. Код доступа: <https://www.book.ru/book/937038>
2. Костюкова, Е.И. "Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"" ) : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. Код доступа: <https://www.book.ru/book/935930>

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям слушателей.

Программа реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Наполняемость учебной группы не превышает 13 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения **14** не

превышает 36 часов.

Педагогические работники, реализующие программу профессионального образования, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и/или профессиональных стандартах.

Информационно-методические условия реализации программы: учебный план; календарный учебный график; рабочая программа курса; методические материалы и разработки; расписание занятий.

#### 4.4 Материально-технические условия реализации программы

Мастерская «Программные решения для бизнеса»

№ п/п	Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество, шт.
<b>Оборудование и технические средства обучения</b>			
1.	Персональный компьютер в сборе	шт.	13
2.	Офисный стол	шт.	13
3.	Компьютерный стул	шт.	13
4.	Интерактивная панель	шт.	1
5.	Принтер с тремя комплектами чернил каждого цвета	шт.	1
6.	Маркерная доска	шт.	1
7.	Презентер	шт.	1
8.	Флипчарт на треноге	шт.	1
9.	Трибуна	шт.	1
10.	Огнетушитель углекислотный	шт.	2
11.	Аптечка	шт.	1
<b>Программное обеспечение</b>			
1.	1С Предприятие 8.3	шт.	13
2.	1С Предприятие «Трактор»	шт.	13
3.	1С Предприятие «Вижен софт»	шт.	13
<b>Информационные материалы</b>			
1.	Информационный стенд	шт.	1
2.	Копия лицензии с приложением	шт.	1
3.	Программа профессиональной подготовки/ переподготовки/ повышения квалификации, включая учебный план	шт.	1
4.	Календарный учебный график <i>(на каждую учебную группу)</i>	шт.	1
5.	Расписание занятий <i>(на каждую учебную группу)</i>	шт.	1
6.	График практической подготовки <i>{на каждую группу}</i>	шт.	1
7.	Адрес официального сайта в сети «Интернет»	<a href="http://www.sel-politeh.ru/">http://www.sel-politeh.ru/</a>	

## 5. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Форма промежуточной аттестации - зачет, система оценки - двухбалльная (зачет/незачет). Промежуточная аттестация по модулям - модульное тестирование, завершающее изучение каждого модуля программы. Зачет ставится при количестве верных ответов - не менее 70 %. Итоговая аттестация - квалификационный экзамен.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах, осуществляются образовательной организацией на бумажных и/или электронных носителях.

Основной целью оценки освоения учебной дисциплины является оценка освоенных умений и усвоенных знаний.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
порядок получения продуктов из кладовой	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
порядок проведения инвентаризации	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
порядок учёта предметов материального оснащения	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
виды нормативно-технологической документации	оценка выполненных практических заданий, экспертная оценка деятельности обучающихся в рамках учебной практики
Знания	



составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Контрольная работа, квалификационный экзамен
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день	Контрольная работа, квалификационный экзамен
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	Контрольная работа, квалификационный экзамен
оформлять документы по результатам инвентаризации	Контрольная работа, квалификационный экзамен
составлять технологическую карту	Контрольная работа, квалификационный экзамен

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ**

Учебно-методические материалы представлены:

1. Программой профессионального обучения - программой профессиональной подготовки/ переподготовки/ повышения квалификации, утвержденной руководителями образовательной организации;
2. Положением о Многофункциональном центре прикладных квалификаций ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;
3. Положением о профессиональном обучении в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;
4. Положением о формах обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам и программам профессионального обучения в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;
5. Правилами приема обучающихся на обучение по программам дополнительного профессионального образования и основным программам профессионального обучения в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;
6. Электронными учебными материалами (при наличии - конкретизировать перечень материалов);
7. Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными руководителем образовательной организации (прилагаются).