

Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ

23311 «КАЛЬКУЛЯТОР»

г. Белгород  
2023

Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

РАССМОТРЕНО:

Протокол Педагогического совета  
ОГАПОУ «Белгородский  
индустриальный колледж»  
№1 от 31.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор  
ОГАПОУ «Белгородский  
индустриальный колледж»  
О.А. Шагалов  
Приказ № 321 от 31.08.2023



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ  
23311 «КАЛЬКУЛЯТОР»

г. Белгород  
2023

Программа профессиональной подготовки обучающихся X-XI классов  
общеобразовательных организаций по направлению 23311 «Калькулятор»  
ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Разработчики:

1. Чепурная Маргарита Николаевна преподаватель областного государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Белгородский индустриальный колледж»;

Эксперты:

1. Маркова А.А.- главный технолог пищевого производства ООО «Морозко»

2. \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка
2.	Квалификационная характеристика выпускника
3.	Учебный план
4.	Учебно-тематический план
5.	Содержание обучения
6.	Условиям реализации программы
7.	Система оценки результатов освоения программы
8.	Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Калькулятор».

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «О бухгалтерском учете»;
- Федеральный [закон Российской Федерации](#) от 01.01.01 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей [служащих](#) и [тарифных разрядов](#), ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.01.01 г. N 139 «Об утверждении правил проведения ежегодного аудита ведения бухгалтерского учета и финансовой (бухгалтерской) отчетности по формированию и инвестированию средств пенсионных накоплений, а также финансирования выплат за [счет](#) средств пенсионных накоплений»;
- Приказ Министерства финансов Российской Федерации от 01.01.01 г. N 6н «Об утверждении требований к соглашению о прямом возмещении убытков, порядка расчетов между [страховщиками](#), а также особенностей бухгалтерского учета по операциям, связанным с прямым возмещением убытков»;
- Приказ Минобразования РФ "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных [28 сентября](#) 2009 г. директором Департамента [государственной политики](#) и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ .

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов [профессиональной деятельности](#).

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональная компетенция.

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА (РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ)**

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по направлению 23311 Калькулятор, должны иметь документ о получении начального, среднего или высшего профессионального образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 276 часов при очной или очно-заочной форме подготовки.

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности, связанной с бухгалтерскими операциями и учетом с использованием средств вычислительной техники по различным видам оперативного и бухгалтерского учета в качестве Калькулятора на предприятиях [общественного питания](#).

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3.

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»

## Планируемые результаты обучения

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

## 2. Характеристика подготовки

Программа профессиональной подготовки по профессии 23311 Калькулятор представляет собой комплекс [нормативно-методической документации](#), регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Калькулятора в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Учебный план составлен на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 080110 «Экономика и бухгалтерский учет».

Профессия Калькулятор соответствует по Общероссийскому классификатору должностей профессии 23311 Калькулятор.

Подготовка по программе предполагает изучение следующей учебной дисциплины и профессионального модуля:

ПМ.01. Основы бухгалтерского учета и [калькуляции](#)

ОП.01. Теория бухгалтерского учета

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ОГАПОУ**  
**«Белгородский**  
**индустриальный колледж»**  
**\_\_\_\_\_ О.А. Шаталов**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

**2023 г.**

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование модуля	Объем модуля с использованием дистанционных образовательных технологий, час			
	10 класс	11 класс	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
<b>Теоретический раздел</b>				
ПМ 01. Понятие о ценообразовании и калькулировании	22		18	4
МДК 01.01 Сборник рецептов блюд и калькуляционные карты блюд	44		16	28
МДК 01.02 Калькулирование себестоимости блюд и напитков	12		4	8
МДК 01.03 Особенности учета на предприятиях общественного питания	30		22	8
МДК 01.04 Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков	14		6	8
МДК 01.05 Материальная ответственность. Инвентаризация	12		8	4
ПМ02.01 Автоматизация ПОП Программа 1С Предприятие «Трактир», «Виженсофт»	4		-	4
<b>Учебная практика</b>		36		
<b>Производственная практика</b>		86		
<b>Консультации</b>		4		
<b>Комплексный экзамен</b>		6		
<b>Итоговая аттестация</b>		6		
<b>Итого</b>	<b>138</b>	<b>138</b>		

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	Самостоятельная работа обучающегося, час			Форма контроля (устный опрос, КР, тесты и т.д.)	
	Всего	В том числе			
		Лекции	Практические занятия		
ПМ 01. Понятие о ценообразовании и калькулировании	22	18	4	-	Контрольная работа
МДК 01.01 Сборник рецептур блюд и калькуляционные карты блюд	44	16	28	-	Контрольная работа
МДК 01.02 Калькулирование себестоимости блюд и напитков	12	4	8	-	Контрольная работа
МДК 01.03 Особенности учета на предприятиях общественного питания	30	22	8	-	Контрольная работа
МДК 01.04 Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд и напитков	14	6	8	-	Контрольная работа
МДК 01.05 Материальная ответственность. Инвентаризация	12	8	4	-	Контрольная работа
ПМ02.01 Автоматизация ПОП Программа 1С Предприятие «Трактор», «Вижен софт»	4	-	4	-	Практическая работа
Учебная практика	36				
Производственная практика	86				
<b>Консультации</b>	<b>4</b>				<b>9</b>

<b>Комплексный экзамен</b>	<b>6</b>				
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>				
<b>Итого</b>	<b>276</b>				



## 5. Содержание обучения

### 3.1. 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, З, 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, З1
	2.	Особенности ценообразования в общественном питании	2	У1, З1
	3.	Определение наценок в общественном питании	2	У1, З1
	4.	Понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	6	У1, З1
	5.	Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха	2	У1, З1
	<b>Практическая работа</b>			
	Формирование продажных цен на полученные товары и продукцию собственного производства		4	ПК 1.1, ПО 1, У1, З1
<b>Самостоятельная работа - не предусмотрена</b>		-		
Тема 2. Сборник рецептов блюд и калькуляционные карты блюд	<b>Содержание</b>	<b>44</b>		
	1.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья	2	У2, З2
	2.	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	2	У2, З2
	3.	Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей	2	У2, З2
	4.	Нормы выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы	2	У2, З2
	5.	Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов	2	У2, З2
	6.	Нормы выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	2	У2, З2
	7.	Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий	2	У2, З2
	8.	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	2	У2, З2
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1.	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их		ПК 1.3, ПО 3, У2, З2

		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>		4	
	<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»		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 ответственными лицам</li> </ol>		
<p style="text-align: center;"><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установление цен на продукцию производства и торговых наценок калькуляции на продукцию в организациях общественного питания</li> <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 ответственными лицам</li> </ol>	86	
Консультации	4	
Квалификационный экзамен	6	
Итоговая аттестация	6	
<b>ИТОГО</b>	<b>278</b>	

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории

«Программные решения для бизнеса», «IT-решения для бизнеса на платформе 1С Предприятие 8», «Веб-дизайн и разработка», «Разработка компьютерных игр и мультимедийных приложений».

Оборудование учебного кабинета: 15 компьютерных мест, интерактивная доска, маркерная доска, инструкционные карты, дидактические материалы, раздаточный материал.

Технические средства обучения: компьютерные, аудиовизуальные.

### **6.2 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>

### **6.3 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 15 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения 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.

#### 4.3 Материально-технические условия реализации программы

Мастерская «Программные решения для бизнеса», «IT-решения для бизнеса на платформе 1С Предприятие 8», «Веб-дизайн и разработка», «Разработка компьютерных игр и мультимедийных приложений».

№ 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур 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-тематическим планом Программы, утвержденным директором организации, осуществляющей образовательную деятельность. Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными директором организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Материалами для проведения итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором организации, осуществляющей образовательную деятельность.