

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2016 г.
Руководитель МО И.П. Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Торговые вычисления» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Никитина Екатерина Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Торговые вычисления

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- быстро и безошибочно производить вычисления с требуемой точностью, применяя методы и средства рационализации счета; правильно и грамотно оформлять необходимые документы

знать:

- основы торгового вычисления;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- действия с именованными числами;
- методы сокращенного вычисления;
- расчеты при обслуживании посетителей
- расчеты с использованием микрокалькуляторов;
- процентные вычисления;
- вычисление массы брутто, нетто и тары;
- расчеты потребностей посуды, приборов и белья;
- расчет крепости напитков.

1.4 Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе практические работы 22 часа; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Торговые вычисления

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
В том числе: практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
В том числе: работа с различными источниками информации (учебники, статьи и публикации СМИ, официальные сайты Internet) работа с нормативными документами домашняя работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Торговые вычисления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Предмет торговых вычислений	Содержание учебного материала	8	
	1 Понятие числа и их характеристика. Преобразования выполняемые над числами в процессе вычисления. Метрическая система мер. Цена и ценообразование.	6	1
	Практические занятия		
	1 Действия с простыми и именованными числами	2	2
Тема 1.2 Простейшие методы и средства вычисления	Содержание учебного материала	18	
	1 Методы сокращенного сложения, вычитания, умножения и деления. Наличный и безналичный расчет с посетителями. Оформление документов при обслуживании посетителей. Автоматизированные системы обслуживания посетителей предприятий общественного питания.	8	1
	Практические занятия		2
	Расчеты с применением методов сокращенного вычисления. Оформление документов при различных формах обслуживания и разных категорий клиентов	10	
Самостоятельная работа. Подобрать документы и оформить документально, заказ для проведения обслуживания	12		
Тема 1.3 Механизация хозяйственных вычислений	Содержание учебного материала	4	
	1 Основные правила вычислений на микрокалькуляторах. Виды микрокалькуляторов. Типовые алгоритмы вычислений. Правила использование памяти микрокалькулятора	2	1
	Практические занятия		
	1 Правила расчетов с помощью микрокалькуляторов	2	2
Тема 1.4 Использование	Содержание учебного материала	24	

микрокалькуляторов в торговых вычислениях	1	Процентные вычисления. Средние величины и их вычисление. Решения задач методом пропорции. Вычисление массы брутто, нетто и веса тары. Естественная убыль на различные группы товаров. Определение реализованной торговой скидки. Учет столовой посуды, приборов и белья. Определение крепости напитков	14	1
	Практические занятия			
	1	Решение задач методом пропорционального деления. Определение массы брутто, нетто и веса тары. Определение торговой и естественной убыли на основную продукцию. Расчет потребного количества столовой посуды, приборов и белья для проведения обслуживания. Определение крепости напитков	10	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подобрать документы по оформлению естественной убыли, реализованной торговой скидки и наценки. Ассортимент коктейлей		15	
Всего			81	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учёта.

Оборудование учебного кабинета:

- места по количеству слушателей и рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий.

Технические средства обучения:

- микрокалькуляторы для выполнения практических заданий по числу обучающихся

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Федеральный Закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»

2. Федеральный закон от 26.06.2008 N 102-ФЗ (ред. от 02.12.2013) "Об обеспечении единства измерений"

3. Налоговый кодекс Российской Федерации (НК РФ) от 31.07.1998 N 146-ФЗ, принят ГД ФС РФ 16.07.1998, действующая редакция от 01.01.2014

4. "ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения" (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 21.02.1994 N 35)

5. "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. ГОСТ Р 50935-96" (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 21.08.1996 N 524)

6. Григорьев С.Г. Математика: учебник для студентов образовательного учреждения с средне-профессиональным образованием. М.: Издательский центр «Академия» 2012, 416с

7. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов.-М.: Издательский центр «Академия» 2006, 112с.

8. Белошапка М.И. Технологии ресторанного обслуживания.- М: Издательский центр «Академия» 2004, 224с

9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: в общественном питании: документальное обеспечение.- М.: Приор,2002.-192с.

Дополнительные источники:

1. Циро С. Коктейли для бара и дома- М:М&М, 1996 -112с.

Интернет-ресурсы:

www.consultant.ru – сайт СПС КонсультантПлюс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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	
<ul style="list-style-type: none"> - быстро и безошибочно производить вычисления с требуемой точностью, применяя методы и средства рационализации счета; правильно и грамотно оформлять необходимые документы 	<p>Проверка выполнения практической работы на правила заполнения документации, расчета потребного количества посуды, приборов, белья. Проверка правильности ведения соответствующей документации, сравнение с эталоном.</p>
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> - основы торгового вычисления; - особенности ценообразования в общественном питании; - действия с именованными числами; - методы сокращенного вычисления; - расчеты при обслуживании посетителей - расчеты с использованием микрокалькуляторов; - процентные вычисления; - вычисление массы брутто, нетто и тары; - расчеты потребностей посуды, приборов и белья; - расчет крепости напитков. 	<p>Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины</p> <p>Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы</p>

