

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

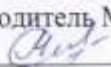
Квалификация: Повар 3 разряд
Форма обучения: очная
Срок освоения: 1 год 10 месяцев
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2024 г.

Адаптированная программа общепрофессиональной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета** по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).

Рабочая программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12.

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о
 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 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.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учёта входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен.

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

- цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- документальное оформление учёта на предприятии общественного питания;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать следующими элементами общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения адаптированной дисциплины, обучающиеся должны освоить элементы профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 34 часов;

самостоятельной работы студента – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
лекции, уроки	14
в том числе:	
практические занятия из них:	18
<i>в форме практической подготовки</i>	2
Самостоятельная работа студента (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Номер урока	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учёта		34	
1,2	Общая характеристика бухгалтерского учета. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> Предмет и метод бухгалтерского учёта, понятия о документах учёта, правила хранения бухгалтерских документов, история развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, операции по вычислению. Решение задач. 	2	1,2
Самостоятельная работа - Систематическая проработка конспектов занятий, решение задач с помощью микрокалькулятора. - Подготовить доклад «Современные средства Вычисления»		7	3
3,4 5,6 7,8	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> Цена: понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании. Торговая наценка, её назначение, размеры. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План - меню, его содержание и назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. 	6	1,2
9,10	Практическое занятие №1 «Составление плана-меню ПОП».	2	2
11,12	Практическое занятие №2 «Составление калькуляционных карт горячих и холодных блюд, соусов».	2	2
13,14	Практическое занятие №3 «Составление калькуляционных карт закусок, десертов».	2	2
15,16	Практическое занятие №4 «Составление калькуляционных карт мучных кондитерских изделий».	2	2
17,18	Практическое занятие №5 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов».	2	2
19,20	Практическое занятие №6 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, птицы, рыбы».	2	2
Самостоятельная работа -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Рассчитать потребности в сырье, необходимым для выпуска запланированного количества блюд и изделий.		7	3
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании		28	
21,22	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.	2	1,2

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. 2. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. 		
23,24	Практическое занятие №7 «Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада».	2	2
<p>Самостоятельная работа</p> <p>-Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>-Ознакомиться с договором об ИМО.</p>		7	3
25,26	<p>Учёт сырья на производстве.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. 2. Отчётность о реализации изделий кухни. 	2	1,2
27,28	Практическое занятие №8 «Оформление наряда заказа и отчёта по кулинарному и кондитерскому цехам».	2	2
<p>Самостоятельная работа</p> <p>-Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>-Изучать нормативную документацию.</p>		7	3
29,30	<p>Инвентаризация на предприятиях общественного питания.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки проведения. Документальное оформление. 	2	1,2
31,32	Практическое занятие №9 «Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости».	2	2
33,34	Дифференцированный зачет.	2	
	Всего:	62 ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы имеется наличие кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся, раздаточного дидактического материала и др, шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2009 – 160с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М., Издательский центр «Академия», 2007 – 144с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э Харченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебинформ., 2000 - 720с.

6. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс. - 2005.- 384 с.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь <ul style="list-style-type: none">– Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	Письменная проверка
<ul style="list-style-type: none">– Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	Письменная проверка
<ul style="list-style-type: none">– Производить калькуляцию свободных розничных цен;	Письменная проверка
Знать	
<ul style="list-style-type: none">– Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
<ul style="list-style-type: none">– Организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
<ul style="list-style-type: none">– Порядок проведения инвентаризации;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
<ul style="list-style-type: none">– Механизм ценообразования на продукцию и услуги.	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ