

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

« » 2024 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Основы калькуляции и учета

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

ППКРС: 11675 Повар

Квалификация – повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10

**месяцев на базе основного общего
образования**

Асбест, 2024

Адаптированная программа **Основы калькуляции и учета** профессионального обучения по программам профессиональной подготовки (рабочих, должностей служащих) по профессии **11675 «Повар»** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований: Профессионального стандарта 16675 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113-н); Методических рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

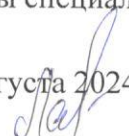
Лаврентьева И.В., преподаватель ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Рассмотрено на заседании

ПЦК укрупненной группы специальностей

43.00.00 Сервис и туризм

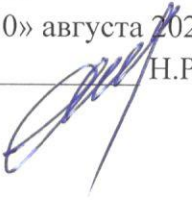
Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании

методического совета

Протокол № 4 от «30» августа 2024 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА.

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Основы калькуляции и учета является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.04 Основы калькуляции и учета относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление и использование в учете;

порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;

порядок получения продуктов из кладовой;

документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

виды нормативно-технологической документации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов,

используя Сборник рецептов;

оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет;

выполнять калькуляцию блюд,

рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

оформлять документы по результатам инвентаризации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) – 72 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 72 часов, из них:

лекционные занятия – 36 часа;

практические занятия – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	72
В том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	36
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	18	2
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета.	1	
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	Механизация хозяйственных операций.	1	
	Устройство калькуляторов. Принцип работы калькулятора.	1	
	Назначение и задачи хозяйственного учёта на предприятиях общественного питания.	1	
	Документация применяемая на предприятиях общественного питания, требования предъявляемые к документам	1	
	Практические занятия	6	
	Выполнение операций на микрокалькуляторе.		
	Оформление необходимой документации, применяемой на предприятиях общественного питания	6	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	24	2
	Понятие цены, ее элементы,	1	
	Виды цен.	1	
	Ценовая политика организаций питания	1	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	Товарооборот предприятий питания.	1	
	Виды и методы расчета на предприятии общественного питания.	1	
	План-меню, его назначение.	1	
	Виды меню, порядок составления.	1	
	Ознакомление со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд	1	

	Ознакомление со Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых мучных и кондитерских изделий	1	
	Практическая работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потери при различных видах обработки сырья	6	
	Практическая работа. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6	4
	Тема 3. Содержание учебного материала	4	
Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	1	2
	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1	
	Отчетность материально – ответственных лиц	1	
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	12	2
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	1	
	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания,	1	
	Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой порядок ведения товарной книги.	1	
	Товарные потери и порядок их списания.	1	
	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	Практические занятия	6	
	Порядок документального оформления учета и отпуска сырья на производство		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	12	2
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1	
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	Отчетность о реализации отпуска изделий кухни.	1	
	Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1	
	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1	
	Практические занятия	6	
	План - меню, оформление отпуск готовой продукции с производства		

Самостоятельная работа Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о практической работе		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
ВСЕГО:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. за-кон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: РидГрупп, 2016. – 256с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12с.

ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общественные условия"

Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2019г.

Потапова И.И. Калькуляция

учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2020г.

Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2019г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2020г.

Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат. 2019г.

Дополнительные источники:

Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва–Санкт-Петербург, 2015г.

Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2015г.

Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2016г.

Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2016г.

Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2016г.

Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2015г.

Электронные издания:

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

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

"Типовые правила эксплуатации контрольно-

кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

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/

Правила продажи отдельных видов товаров (текст с 18.01.2016г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года

№ 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Правила розничной торговли (текст с 18.01.2016г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №

55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование фи

нансовых показателей :учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань,2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/146805>(датаобращения:18.12.2020).— Режим доступа: для авториз.пользователей.

Каледин,С.

В.Финансовыйменеджмент.Лабораторныйпрактикум:учебноепособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. —Текст:электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:<https://e.lanbook.com/book/146806>(датаобращения:18.12.2020).—

Режимдоступа:для авториз.пользователей.

Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —URL:<https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическоепособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.—Текст:электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема.—

URL:<https://e.lanbook.com/book/148149>(датаобращения:18.12.2020).—Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

<http://www.buh.ru/document-376>

<http://www.audit->

[it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html](http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html)<http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml><http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Уметь: составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет; выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; оформлять документы по результатам инвентаризации; Знать: цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление использование в учете; порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях; порядок получения продуктов из кладовой; документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; виды нормативно-технологической документации	Текущий контроль при проведении: письменный/устный опрос; тестирование; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в виде: письменных/устных ответов, тестирования.

5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.1607 № 03-463 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к needs лиц с ОВЗ. Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);

методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);

выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.