Сухобузимский филиал
«Красноярского аграрного техникума»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного техникума»
_____ Д.А. Петровский
«01»сентября 2023г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Профессия 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023г.

Адаптированная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии ОК 016-94:

12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Программа разработана с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

-Перечень профессий профессиональной подготовки, утвержденный приказом Минобразования РФ от 29.10.2001г. №3477

-Письмо Минобразования России от 30.10.1999 № 27776 «Об особенностях организации начального профессионального образования, для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»

-«Перечень приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда», утвержденный постановлением Минтруда РФ от 8 сентября 1993г.№150.

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии **«Изготовитель пищевых полуфабрикатов»** на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;

-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;

-использование вариативных форм получения профессионального образования;

Организация-разработчик:

Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум»

Разработчики:
Дмитриенко Елена Михайловна, преподаватель
Бойко Лариса Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации программы дисциплины
5. Список используемой литературы
6. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Цель изучения курса-подготовка специалистов, обладающих знаниями работы с нормативной документацией, умеющих производить нужные расчеты, оформлять документы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, 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;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

-Максимальной учебной нагрузки обучающегося -148 часа,
-обязательной аудиторной учебной нагрузки- 124 часов, в том числе лабораторно-практические занятия.
- внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 24 часов.
-обязательной аудиторной нагрузки:
1 семестр-0 часов;
2 семестр-58 часов;
3 семестр-32 часа;
4 семестр-34 часа.

2.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**148**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**124**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
Работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; -составление технологических карт по заданию преподавателя; - работа с учебником, составление конспекта; - составление калькуляционных карт; - составление меню; - подготовка к практическим работам.	
Итого за 1 курс:	**58**
Итого за 2 курс:	**66**
Дифференцированный зачёт	**2**

3.Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение	**Содержание учебного материала** Предмет и метод бухгалтерского учета. Виды учетных измерителей. Основные направления учета и контроля на ПОП.	**6**	***1***
Тема 2. Материальная ответственность	**Содержание учебного материала** Материальная ответственность: понятие, виды. Договор о материальной ответственности. Должности и виды работ по заключению договора.	**6**	***1***
	Практическая работа Составление Договора о материальной ответственности. Отчетность материально-ответственных лиц.	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Виды материальной ответственности на базе практики»	**6**	
Тема 3. Документы учета	**Содержание учебного материала** Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах.	**10**	***1***
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Виды документов производства»	**6**	
Тема 4. Торговые вычисления	**Содержание учебного материала** Калькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания. Виды процентных вычислений.	**4**	
	Практическая работа Арифметические операции Решение задач на проценты	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Виды микрокалькуляторов (в форме доклада или реферата) Проработка конспектов.	**6**	

	Изучение дополнительной справочной литературы		
Тема 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	**Содержание учебного материала** Сборник рецептур-как нормативный документ. Построение, структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Закладка продуктов на заданные рецептуры. Приложения сборника. Технологические карты, назначение, порядок составления.	**20**	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся Виды Сборников, их применение (в форме доклада или реферата) Проработка конспектов. Изучение дополнительной справочной литературы	**4**	
	Практическая работа Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Технологические карты, назначение, порядок составления. **Контрольная работа**	**10** **2**	
Тема 5.1. Порядок составления меню	**Содержание учебного материала** Порядок составления меню. Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию производства. Документальное оформление и учёт товара и продукции. Товарные потери, порядок оформления и списания. Товарные потери при хранении и реализации. Основные понятия об инвентаризации. Учёт поступления сырья на производстве. **Практическая работа** Контрольная работа **Самостоятельная работа обучающихся** Проработка конспектов. Изучение дополнительной справочной литературы	**24** **2** **2**	
Тема 5.2. Учет труда и его оплаты.	**Содержание учебного материала** Порядок оплаты труда работников ПОП. Гарантии и компенсации. Расчет оплаты труда. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности.	**11**	