

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**«Рассмотрена и принята»**

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от  
\_05.06.2024 г.

**«Согласована»**

Зам. директора по УР



Сергиенко Н.И.

**«Утверждаю»**

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./  
Приказ № 12/1 от 05.07.2024г



## **Рабочая программа учебного предмета «Основы калькуляции и учета»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

<b>Учитель</b>	Горбунова Оксана Викторовна, I кв. категория
<b>Класс</b>	11 проф.
<b>Всего часов в год</b>	34
<b>Всего часов в неделю</b>	1
<b>Срок реализации</b>	1 год

пгт. Теткино, 2024г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
  - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;;
  - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
  - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
  - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
  - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
  - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

**1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:** Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

#### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

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

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

### «Основы калькуляции и учета»

#### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16

#### 2.2. Календарно- тематическое планирование предмета

### «Основы калькуляции и учета»

11класс

Наименован ие разделов и тем	Тема урока	Количес тво часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3	4	5
<b>Раздел I.</b> Повторение за 10 кл.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>		
	1. Сборники рецептур. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками.	1		
	2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь.	1		
	3. Решение задач на расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	1		
	4. Составление калькуляции.	1		
<b>Раздел II.</b> Ценообразова ние и калькуляция на ПОП.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>		
	5. Составление калькуляционных карточек вторых блюд с гарниром. Нормы вложения продуктов.	1		
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>		
	6. Расчет сырья на необходимое количество порций.	1		
	7. Перерасчет овощей в зависимости от месяца.	1		
	8. Перерасчет овощей в зависимости от месяца. Закрепление темы.	1		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>		
	9. Составление калькуляционных карточек сладких блюд и напитков. Работа со сборником рецептур.	1		
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>			

	10. Составление калькуляционной карточки компота из яблок.	1		
	11. Составление калькуляционной карточки компота из свежих яблок и слив.	1		
<b>Раздел III.</b> Учёт сырья и готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>5</b>		
	12. Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции.	1		
	<b>13. Контрольная работа за 1 полугодие.</b>	<b>1</b>		
	14. Документальное оформление выпуска готовой продукции.	1		
	15. Инвентаризация. Порядок проведения инвентаризации в кладовой.	1		
	16. Инвентаризация продуктов, готовых изделий и тары на производстве.	1		
	<b>Практическая работа обучающихся</b>	<b>8</b>		
	17. Документальное оформление отпуска готовой продукции из кухни	1		
	18. Документальное оформление поступления сырья (продуктов) и товаров в кладовую.	1		
	19. Документальное оформление акта закупки товаров у физического лица.	1		
	20. Документальное оформление актов о бое, ломе, порчи товаров.	1		
	21. Учет потерь вследствие боя, лома, порчи.	1		
	22. Задачи для решения по определению нормы естественной убыли.	1		
	23. Решение задач по определению естественной убыли.	1		
	24. Задачи для решения по определению нормы естественной убыли и по расчётам нормируемых потерь от боя.	1		
	<b>Раздел IV.</b> Правила и технологии расчетов с потребителями и.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
25. Правила и технологии расчетов с потребителями.		1		
26. Расчет с потребителями.		1		
27. Правила ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.		1		
<b>Практическая работа обучающихся</b>		<b>1</b>		
28. Расчеты с потребителями с использованием наличной формы оплаты.		1		
	29. Закрепление материала по теме	1		

	«Расчет сырья на необходимое количество порций».			
	30. Закрепление материала по теме «Перерасчет овощей в зависимости от месяца.».	1		
	<b>31.Итоговая контрольная работа</b>	<b>1</b>		
	32. Закрепление материала по теме «Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции.»	1		
	33. Закрепление материала по теме «Задачи для решения по определению нормы естественной убыли.»	1		
	34. Итоговый урок. Повторение и закрепление материала.	1		
<b>Всего</b>		<b>34</b>		

### 2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### «Основы калькуляции и учета»

Задачи бухучёта на ПОП (предприятиях общественного питания). Сборники рецептов. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками. План-меню, понятие о цене. Составление калькуляции. Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции. Инвентаризация. Правила и технологии расчетов с потребителями.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### «Основы калькуляции и учета»

#### 3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

#### Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 1999.
3. Интернет – ресурсы: [WWW.trapeza.ru](http://WWW.trapeza.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

**Контроль и оценка** результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных ответов.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<p>В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li></ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- Правила и технологии расчетов с потребителями.</li></ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ; Оценка устных ответов обучающихся</p>