Областное казенное общеобразовательное учреждение

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«РАССМОТРЕНО» «УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педагогического совета приказом ОКОУ «Курская школа»

протокол от 29.08.2023 г. № 1 от 01..09.2023 г. № 01-02-323

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин

**Рабочая программа учебного предмета**

**«Основы калькуляции и учета»**

**Курск 2022**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса «Основы калькуляции и учета» является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

Учебный курс «Основы калькуляции и учета» входит в общепрофессиональный цикл теоретического обучения и изучается на 1курсе.

Программа рассчитана на 35 часов, 1 час в неделю.

Рабочая программа учебного курса является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Цель и задачи освоения учебного курса:

**Цель:**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**Задачи:**

осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем;

уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебного курса 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 учёта;

- Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий;

- Порядок расчёта 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 обучающихся должен уметь:

- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

- Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;

- Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- Оформлять документы по результатам инвентаризации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 35 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов.

**Содержание рабочей программы**

Общая характеристика бухгалтерского учёта и его задачи. Виды учёта. Оперативный, статистический и бухгалтерский учёт. Устройство калькуляторов, правила выполнения операций на них. Назначение и задачи хозяйственного учёта на предприятиях общественного питания; документация, применяемая на предприятиях общественного питания, требования к ней, к хранению. Понятие о ценах и ценообразовании, виды цен; основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания; порядок оформления продажных цен. Материальная ответственность, виды материальной ответственности. Планирование работы производства. План – меню, оформление отпуск готовой продукции с производства.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | Дата |
| 1 | Общие понятия и задачи предмета «Основы калькуляции и учета» |  |  |
| 2 | Общая характеристика бухгалтерского учёта и его задачи |  |  |
| 3 | Виды учёта |  |  |
| 4 | Оперативный, статистический и бухгалтерский учёт |  |  |
| 5 | Устройство калькуляторов, правила выполнения операций на них |  |  |
| 6 | Практическое занятие 1. Выполнение операций на микрокалькуляторах | 2 |  |
| 7 | Назначение и задачи хозяйственного учёта на предприятиях общественного питания; |  |  |
| 8 | Документация, применяемая на предприятиях общественного питания, требования к ней, к хранению |  |  |
| 9 | Практическое занятие 2. Оформление необходимой документации, применяемой на предприятиях общественного питания | 2 |  |
| 10 | Повторение по теме «Документация» |  |  |
| 11 | Самостоятельная работа по теме «Документация» |  |  |
| 12 | Понятие о ценах и ценообразовании, виды цен |  |  |
| 13 | Основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания |  |  |
| 14 | Порядок оформления продажных цен |  |  |
| 15 | Практическое занятие 3. Оформление продажных цен методом калькуляции, составление калькуляционной карточки | 2 |  |
| 16 | Практическое занятие 4. Составление калькуляционной карточки | 2 |  |
| 17 | Повторение по теме «Цена и ценообразование» |  |  |
| 18 | Самостоятельная работа по теме «Цена и ценообразование» |  |  |
| 19 | Материальная ответственность, виды материальной ответственности |  |  |
| 20 | Практическое занятие 5. Порядок и документальное оформление учёта и отпуска сырья на производство | 2 |  |
| 21 | Планирование работы производства. |  |  |
| 22 | План – меню, оформление отпуск готовой продукции с производства |  |  |
| 23 | Практическое занятие 6. План – меню | 2 |  |
| 24 | Практическое занятие 7. Оформление отпуск готовой продукции с производства | 2 |  |
| 25 | Итоговое повторение по курсу | 2 |  |
| 26 | Дифференцированный зачет | 2 |  |

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

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

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

4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**Контрольно-измерительные и оценочные материалы**

Задания для оценивания освоения предмета

Вариант 1

Часть А

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара

б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов

в) с момента распределения товара на складе

г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг

а) 184,00 кг

б) 73,75 кг

в) 176,25 кг

г) 66,00 кг .

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

а) рубли, доллары, евро

б) товарные запасы, финансовые показатели,

в) оперативные, статистические, бухгалтерские г) натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?

а) 6,1 кг

б) 10,2 кг

в) 7,35 кг

г) 8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте

а) корректурным способом

б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ.

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг в марте месяце

а) 37,5 кг

б) 35 кг

в) 30 кг

г) 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

а) кассовые чеки

б) приходная накладная

в) закупочный акт

г) расходные накладные.

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг

а) 1,8 кг

б) 1,35 кг

в) 5,7 кг

г) 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

а) по наличию фактического боя

б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

г) по акту на бой, лом и порчу.

Часть В

Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г (цены: какао-порошок 1 пачка 200 г– 50 руб., сахар 1 кг - 40 руб., молоко 1 л – 50 руб.)

а) 340 руб. 00 коп.

б) 34 руб. 00 коп.

в) 6 руб. 80 коп.

г) 15 руб. 00 коп.

Вариант 2

Часть А

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически

б) в тот же день по форме, по существу и арифметически

в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически

г) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

а) 3,59 кг

б) 3,13 кг

в) 4,6 кг

г) 3,1 кг.

3. Укажите, с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами г) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлёного жира, полученного при перетапливании 90 кг жира – сырца свиного

а) 67,5 кг

б) 72кг

в) 18 кг

г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

а) план-меню

б) меню-требование

в) накладная

г) наряд-заказ.

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

а) 2,50 кг

б) 2,67 кг

в) 2,40 кг

г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

а) 1 экземпляр

б) 2 экземпляра

в) 3 экземпляра

г) 5 экземпляров.

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг рисовой крупы

а) 68 порц.

б) 35 порц.

в) 56 порций

г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

а) проверка фактического наличия товара

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

Часть В

Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г – 45 руб., сметана за 1 кг - 130 руб., сахар за 1 кг - 40 руб.)

а) 1138 руб. 50 коп.

б) 11 руб. 39 коп.

в) 3204 руб.

г) 32руб. 04 коп.

Критерии оценивания результатов тестирования

Правильно выполненное задание части А оценивается в 1 балл.

Правильно выполненное задание части В оценивается в 5 баллов.

Выставляется:

«5» – за 15 – 14 баллов

«4» – за 13 – 12 баллов

«3» – за 11 – 9 баллов

«2» – менее 9 баллов