

РАССМОТРЕНА

МК Общепрофессионального цикла

 (название МК)
(подпись) Н.В. Сивонина
(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе

 О.А. Рейнгардт
«08» августа 2025 г.

Протокол № 5 от «08» 08 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2025г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	6
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	12

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Изготовитель пищевых полуфабрикатов

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета является частью программы по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.06 Основы калькуляции и учета является дисциплиной естественнонаучного цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью курса является формирование у обучающихся количественных, пространственных и временных представлений, которые помогут им в дальнейшем включиться в трудовую деятельность.

Задачи дисциплины:

Умения	У 1 составлять товарный отчет за день; У 2 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; У 3 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; У 4 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
Знания	З 1 виды учета, требования, предъявляемые к учету; З 2 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; З 3 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; З 4 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; З 5 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. З 6 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих компетенций**:

Код	Наименование компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося - 39 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы - 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	39	17 (1 семестр) 22 (2 семестр)
в том числе:		
лабораторные и практические работы	14	6 (1 семестр) 8 (2 семестр)
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Уровень усвоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
1 курс 1 семестр			17		
Введение в предмет	1	Значение основ калькуляции и учета в будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи изучения основ калькуляции и учета.	1	1, 2	ОК1-ОК4, СК1-СК5
Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания			6		
Тема 1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания	2	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	1	1, 2	ОК1-ОК4, СК1-СК5
	3	Материальная ответственность: понятие, виды	1	1, 2	
	4	Практическое занятие №1. Составление договора о материальной ответственности	1	2	
Тема 2 Документы учета	5	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов	1	1, 2	
	6	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	1	1, 2	
	7	Практическое занятие №2. Оформление первичных документов	1	2	
Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания			10		
Тема 3 Торговые вычисления	8	Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены	1	1, 2	ОК1-ОК4, СК1-СК5
	9	Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	1	1, 2	
	10	Практическое занятие №3. Арифметические действия с различными измерителями	1	2	
	11	Практическое занятие №4. Процентные вычисления	1	2	
	12	Практическое занятие №5. Товарные вычисления	1	2	
Тема 4	13	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	1	1, 2	ОК1-ОК4,

Сборники рецептур	14	Нормы вложения массой брутто и нетто	1	1, 2	СК1-СК5
	15	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.	1	1, 2	
	16	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы	1	1, 2	
	17	Практическое занятие №6. Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	1	2	
1 курс 2 семестр			22		
Тема 5 Калькуляция блюд	18	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании	1	1, 2	ОК1-ОК4, СК1-СК5
	19	Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке	1	1, 2	
	20	План-меню, меню, порядок составления	1	1, 2	
	21	Практическое занятие №7. Составление плана меню, меню.	1	2	
	22	Наряд-заказ, порядок составления	1	1, 2	
	23	Практическое занятие №8. Составление наряд-заказа	1	2	
	24	Практическое занятие №9. Составление калькуляции блюд	1	2	
	25	Практическое занятие №10. Расчет сырья на необходимое количество порций.	1	2	
Тема 6 Учет сырья и готовой продукции	26	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	1	1, 2	
	27	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1	1, 2	
	28	Товарные потери и порядок их списания. Акт о бое, порче, ломе	1	1, 2	
	29	Практическое занятие №11. Расчет товарных потерь.	1	2	
	30	Практическое занятие №12. Заполнение акта о бое, порче, ломе	1	2	
	31	Инвентаризация. Правила и порядок проведения.	1	1, 2	
	32	Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	1	1, 2	
	33	Практическое занятие №13. Документальное оформление результатов инвентаризации	1	2	
	34	Практическое занятие №14. Документальное оформление результатов инвентаризации	1	2	

Раздел Повторение за курс			5		
	35	Решение задач с профессиональной направленностью	1	2	OK1-OK4, CK1-CK5
	36	Решение задач с профессиональной направленностью	1	2	
	37	Решение задач с профессиональной направленностью	1	2	
	38	Дифференцированный зачет	2		
	Учебная нагрузка (всего)		39		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина ОП.06 Основы калькуляции и учета реализуется в кабинете «Основы калькуляции и учета».

Оборудование учебного кабинета:

- Доска учебная – 1 шт.
- Рабочее место преподавателя – 1 шт.
- Столы – 13 шт.
- Стулья – 26 шт.

Шкафы для хранения учебных материалов по дисциплине - 1 шт.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.
- Мультимедиапроектор – 1 шт.
- Экран – 1 шт.

Средства аудиовизуализации:

-Раздаточный дидактический материал

Наглядные пособия: презентации по темам уроков; таблицы.

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. Электронный для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. электронный для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой

имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
умеет оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	решение профессиональных задач
умеет оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	решение профессиональных задач
умеет составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	решение профессиональных задач
умеет рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	решение профессиональных задач
Знания:	
знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;	Устный опрос
знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	Устный опрос
знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Письменный опрос
знает понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	тестирование

знает понятия товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	тестирование
знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	тестирование
знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	тестирование

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения дисциплины, раздела, его тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета, в форме письменной контрольной работы.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим и специальным компетенциям:

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Ясность и аргументированность понимания социальной значимости профессии.	Ситуационные задачи Фронтальный опрос
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах).	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение умениями применять математические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением производственных работ.	Наблюдение Индивидуальная беседа Ситуационные задачи Фронтальный опрос Оценка выполнения практических работ
ОК 4 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Умение находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения вопросов	Наблюдение Индивидуальная беседа Ситуационные задачи Фронтальный опрос
СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.
СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно-производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.