

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
*Профессиональное училище АГАСУ*  
*ПУ АГАСУ*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета**

*(индекс, название дисциплины)*

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

*(код и наименование специальности)*

Квалификация повар-кондитер

*(согласно ФГОС)*

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общепрофессиональных  
дисциплин  
Протокол № 6 от  
«24» 04 2025 г.  
Председатель методической  
комиссии  
Морозова С.Г.  
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 5 от  
«25» 04 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
И.о.директора  
ПУ АГАСУ  
И.Ю. Ибатуллина  
«25» 04 2025 г.



Составители: преподаватель ПУ АГАСУ Важова С.Ч. / Важова С.Ч./

Рабочая программа ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ А.В.Калюжина / А.В.Калюжина /  
подпись  
Педагог- библиотекарь Е.В.Андрейченко / Е.В.Андрейченко /  
подпись  
Заместитель директора по УПР Р.Г.Мулямина / Р.Г.Мулямина /  
подпись  
Заместитель директора по УР А.В.Калюжина / А.В.Калюжина /  
подпись  
Рецензент:  
Директор ООО «ИнфоПрод» Е.В. Фоменко /Е.В. Фоменко/  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО А.П.Гельван /А.П.Гельван/  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОПЦ.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного образования (повышения квалификации и переподготовки) работников общественного питания.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины–требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;

- -принимать и оформлять безналичные платежи;
- -составлять отчеты по платежам.

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем ОПЦ 36 часов,

в том числе: с преподавателем 36 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объём часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | 36                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                                      | 36                 |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные занятия   | -                  |
| практические занятия   | 16                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | -                  |
| в том числе:   |                    |
|  |                    |
| <b>Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ 05 «Основы калькуляции и учета»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) |  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|--|-------------|------------------|
| 1  | 2   |  | 3           | 4                |
| Раздел I Основы калькуляции и учёта  |   |  |             |                  |
| Тема 1.1<br>Общая характеристика бухгалтерского учета  | Содержание учебного материала   |  |             | 2                |
|  | 1   | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.   | 1           |                  |
|  | 2   | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.  | 1           |                  |
|  | 3   | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов   | 1           |                  |
|  | 4   | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса  | 1           |                  |
|  | Лабораторные и практические занятия не предусмотрены  |  |             |                  |
| Тема 1.2<br>Ценообразование в общественном питании   | Содержание учебного материала   |  |             | 2                |
|  | 1   | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания  | 1           |                  |
|  | 2   | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства   | 1           |                  |
|  | 3   | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета  | 1           |                  |
|  | 4   | План-меню, его назначение, виды, порядок составления   | 1           |                  |
|  | 5   | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. | 1           |                  |
|  | Практические занятия  |  |             |                  |
| Работа со Сборником рецептов:<br>-расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, |   | 4  |             |                  |



|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|  | -определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья  |   |   |   |
|  | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.  |   | 2 |   |
|  | Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. |   | 4 |   |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Материальная ответственность.</b><br><b>Инвентаризация</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | 2 |
|  | 1  | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. | 1 |   |
|  | 2  | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.  | 1 |   |
|  | <b>Лабораторные и практические занятия не предусмотрены</b>  |   |   |   |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |   |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>  | 1  | Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.                                     | 1 |   |
|  | 2  | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.   | 1 |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |   |   |   |
|  | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.       |   | 2 |   |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   |   |
| <b>Тема 1.5</b><br><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b> | 1  | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.  | 1 |   |
|  | 2  | Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.   | 1 |   |
|  | 3  | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.  | 1 |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |   |   |   |
|  | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.                       |   | 4 |   |
|  |  |   |   |   |

|   |  |  |    |  |
|---|--|--|----|--|
| Тема 1.6<br>Учет денежных средств,<br>расчетных и кредитных<br>операций | Содержание учебного материала                        |  |    |  |
|   | 1  | Правила торговли. Виды оплаты по платежам.<br>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами<br>и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень<br>ответственности за правильность расчетов с потребителями.                          | 1  |  |
|   | 2  | Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на<br>контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.<br>Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.<br>Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. | 1  |  |
|   | Лабораторные и практические занятия не предусмотрены |  |    |  |
| Дифференцированный зачет  |  |  | 2  |  |
| Всего:  |  |  | 36 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы калькуляции и учета»; 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18

лаборатории и мастерских не предусмотрено.

25 посадочных мест, комплект учебной мебели;

комплект учебно-наглядных пособий.

мобильный экран

мобильный мультимедийный проектор Aser-qsv0001;

Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

комплект учебно-наглядных пособий; техническая и справочная документация, учебная литература;

средства информации (стенды и плакаты);

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература**

1) Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с.

2) Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1) Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2) Профессии среднего профессионального образования). - URL:  
<https://academia-library.ru>

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий во время проверочных работ.

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <b>Умения:</b><br>ПК 1.1<br>ОК 3 ОК 9;<br><br>У- 1 -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>У-2 составлять товарный отчет за день<br>У-3 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;<br>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;<br>У-4 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;<br>У-5 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;<br>У-6 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;<br>У-7 принимать оплату наличными деньгами;<br>У-8 принимать и оформлять безналичные платежи;<br>У-9 составлять отчеты по платежам. | Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Результат выполнения заданий дифференцированного зачета |
| <b>Знания:</b>  |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>ПК 1.1<br/>ОК 3, ОК 9;</p> <p>3-1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;<br/>3-2 задачи бухгалтерского учета;<br/>3-3 предмет и метод бухгалтерского учета;<br/>3-4 элементы бухгалтерского учета;<br/>3-5 принципы и формы организации бухгалтерского учета;<br/>3-6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br/>3-7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br/>3-8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;<br/>3-9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br/>3-10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br/>3-11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<br/>3-12 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;<br/>3-13 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;<br/>3-14 правила документального оформления движения материальных ценностей;<br/>3-15 источники поступления продуктов и тары;<br/>3-16 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;<br/>3-17 методику осуществления контроля за товарными запасами;<br/>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;<br/>3-18 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;<br/>3-19 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;<br/>3-20 порядок оформления и учета</p> | <p>Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Оценка результатов тестирования. Результат выполнения заданий дифференцированного зачета, в том числе расчетных задач</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>доверенностей;</p> <p>3-21 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>3-22 правила торговли;</p> <p>3-23 виды оплаты по платежам;</p> <p>3-24 виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>3-25 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>3-26 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> |  |
|---|--|