

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)*

2025

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

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

УТВЕРЖДЕНО  
И.о.директора  
ПУ АГАСУ  
/Е.Ю.Ибагуллина/  
«25» 04 2025 г.



Составители: преподаватель ПУ АГАСУ Биц / 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

Киц / А.В.Калюжина /  
подпись

Педагог- библиотекарь

Бася / Е.В.Андрейченко /  
подпись

Заместитель директора по УПР

Мухомет / Р.Г.Муляминова /  
подпись

Заместитель директора по УР

Киц / А.В.Калюжина /  
подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод»

Киц / Е.В. Фоменко /  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО

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

	-определение процентной доли потерь 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> <b>Материальная ответственность.</b> <b>Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. 2 Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	1 1	2
	<b>Лабораторные и практические занятия не предусмотрены</b>		
<b>Тема 1.4</b> <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</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. 2 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1 1	
	<b>Практические занятия</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	
<b>Тема 1.5</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. 2 Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. 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 1 1	
	<b>Практические занятия</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	

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

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

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

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