



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области  
высшего образования

**«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»**

**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2023г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «26» апреля 2023 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е.  
«26» апреля 2023г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 6  
от «27» апреля 2023 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
Колесова В.И.  
«27» апреля 2023г.

Составитель: преподаватель Пшатова Е.А. /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2023-2027 уч.год

Согласовано:

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.  
Библиотекарь: Манжурова Т.Е.  
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО М.Б. Подольская

Рецензент:

ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» Чернишова А.В.  
(должность, место работы)  
Чернишова А.В.  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО А.П. Гельван  
Подпись И.О.Фамилия

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.0СНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА .....	14

# **1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ (РАБОЧЕЙ) ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

## **1.1. Область применения программы ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер

## **1.2. Место дисциплины ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учёта входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

## **1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

В результате освоения 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;

В результате освоения 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

- ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

Объем ОП 66 часов,

в том числе: с преподавателем 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
Контрольная работа	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
- завершение и оформление отчётов по практическим работам - подготовка и оформление рефератов.	
<b>Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учёта»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	<b>3</b>	2
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	<b>3</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
	<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>
Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	<b>2</b>	2	
План-меню, его назначение, виды, порядок составления	<b>2</b>		
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	<b>2</b>		
<b>Лабораторные работы</b>	-		
<b>Практическое занятие</b>	<b>12</b>		

	Практическое занятие №1 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов	4	
	Практическое занятие № 2 «Составление плана-меню»	2	
	Практическое занятие № 3 «Составление калькуляции»	2	
	Практическое занятие №4 «Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий»	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц	3	2
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	3	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие №5 Составление Договора о материальной ответственности	2	
	Практическое занятие №6 Документальное оформление результатов инвентаризации	2	
<b>Самостоятельная работа</b>	9		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	2
	Контрольная работа	2	3
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия:</b> Практическое занятие №7 Товарные потери и порядок их списания. Документальное	2	

	оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	<b>4</b>	2
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	<b>3</b>	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	<b>2</b>	2
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	<b>2</b>	
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	<b>4</b>	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>  Практическое занятие №8 Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	

<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  <b>Источники информации</b> Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></p>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>66</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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

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

Для реализации программы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта в наличие имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- переносной проектор BENO MX 660P, переносной экран, переносной ноутбук LENOVO;
- простые и цветные карандаши, ластики, линейки, альбомные листы А4, акварельные краски. Гуашь

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

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

*Основные источники:*

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, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2018 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019. -III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. - III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Калькуляция и учет: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ И.И. Потапова. -10-е изд., стер.-М.: издательский центр «Академия», 2019г.-176 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.

#### **Интернет - ресурсы:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152)

#### **Электронно-библиотечные системы:**

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )
2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; У-1 Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; У-2 умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 У-3 умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.

<b>Знания:</b>	
<p>ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9;</p> <p>З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9;</p> <p>З-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9</p> <p>З-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос, контрольная работа. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>