



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

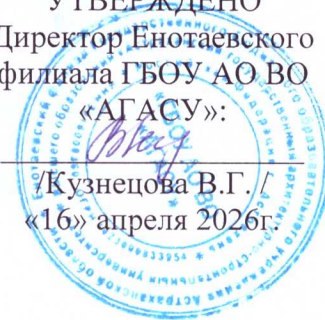
Квалификация: Повар <---> Кондитер

2026г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «16» апреля 2026 г.
Председатель методического
объединения
Манжурова Т.Е.
/ Манжурова Т.Е./
«16» апреля 2026г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГБОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «16» апреля 2026 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГБОУ АО ВО
«АГАСУ»:
Кузнецова В.Г.
/Кузнецова В.Г./
«16» апреля 2026г.



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 2026-2029 уч.год

Согласовано:
Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.
Библиотекарь: Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А. /Стрелкова Н.А.
Специалист УМО СПО Мордвинова К.П. /К.П.Мордвинова

Рецензент:
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» _____
(должность, место работы)
Гельван А.П. /Гельван А.П./
подпись

Принято УМО СПО:
Начальник УМО СПО Гельван А.П. / 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.05ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА	14

1. ПАСПОРТ 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 общепрофессиональный 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 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):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

Объем ОП 66часов,

в том числе: с преподавателем 66 часов;

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

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	34
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета	

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
1	2	3	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	
	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	1	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	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	19	
	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	1	2
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	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	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практическое занятие	16	

	Практическое занятие №1 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов	4	
	Практическая работа № 2 «Составление плана-меню»	4	
	Практическая работа № 3 «Составление калькуляции»	4	
	Практическая работа №4 « Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий»	4	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	6	2
	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	1	
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №5 Составление Договора о материальной ответственности	2	
	Практическое занятие №6 Документальное оформление результатов инвентаризации	2	
Самостоятельная работа	-		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	2	2
	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	1	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.		2
	Контрольная работа №1	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия:	-	

	Самостоятельная работа	-	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	36	2
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Контрольная работа №2	1	
	Лабораторные работы	4	
	1.«Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».	6	
	2. Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».	6	
3. «Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».	6		
4. «Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях».	6		
5. « Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	6		
6. «Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно-механических».	6		
Практические занятия	-		
Самостоятельная работа	-		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	1	2
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам 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	1	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Дифференцированный зачет		
	Лабораторные работы	-	
Практические занятия			
Всего:		66	

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 BENOMX 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. № 38940).

3. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н. (зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2015 г. № 40270).

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. - III, 12 с.

6. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

9. Калькуляция и учет: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ И.И. Потапова. -10-е изд., стер.-М.: издательский центр «Академия», 2021г.-176 с.

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/

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/

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/

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

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
Умения:	
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	Оценка выполнения работ на практических занятиях. Тестирование, устный опрос.

безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
Знания:	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; З-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 З-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Оценка выполнения контрольных работ, работ на лабораторных работах, практических занятиях. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачёта.