


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Утверждаю:  
Заместитель директора по ТО  
колледжа «Интеграл»  
 И. А. Колодка  
«29» августа 2025 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**  
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Курсавка

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, предназначена для реализации ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Организация-разработчик ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчики: Мокряк Елена Николаевна, преподаватель ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании  
Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «11» июня 2025г.

Председатель \_\_\_\_\_  И. А. КОЛОДКА

357070 Ставропольский край,  
Андроповский район,  
с. Курсавка, ул. Титова, 15  
тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83  
факс:6-39-79

[kurs\\_integrall@mail.ru](mailto:kurs_integrall@mail.ru)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>         | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>13</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b> |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины.**

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области основ калькуляции и учета.

## **1.4 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.

**В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции:**

|       |   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |

|       |  |
|-------|--|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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  |

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –44 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>44</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>36</b>   |
| в том числе:   |             |
| лабораторные занятия   | 12          |
| практические занятия   | -           |
| контрольные работы   | -           |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>   | -           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | <b>8</b>    |
| в том числе: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, документацией, разработка схем классификации по определенным признакам, составление сообщений, рефератов, презентаций, конспектирование |             |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета   |             |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем                                  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>Тема 1.<br/>Общая характеристика бухгалтерского учета</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | <b>1-2</b>       |
|  | <b>1.</b> Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи, предмет и метод бухгалтерского учета.  |             |                  |
|  | <b>2.</b> Особенности, принципы и формы бухгалтерского учета в общественном питании.  |             |                  |
|  | <b>3.</b> Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.   |             |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)<br><b>Источники информации</b><br>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a> | <b>2</b>    |                  |
| <b>Тема 2.<br/>Ценообразование в общественном питании</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>    | <b>1-2</b>       |
|  | <b>1.</b> Понятие о цене. Виды цен. Ценообразование   |             |                  |
|  | <b>2.</b> Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства  |             |                  |
|  | <b>3.</b> Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета   |             |                  |
|  | <b>4.</b> План-меню, его назначение, виды, порядок составления  |             |                  |
|  | <b>5.</b> Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление со сборником рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий  |             |                  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>    |                  |
|  | <b>1.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.  | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>2.</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день  | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>3.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.<br>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  | <b>2</b>    |                  |

|   |  |          |            |
|---|--|----------|------------|
| <b>Тема 3.<br/>Материальная<br/>ответственность.<br/>Инвентаризация</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | <b>1-2</b> |
|   | <b>1.</b> Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально-ответственных лиц   |          |            |
|   | <b>2.</b> Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление  |          |            |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br><b>Источники информации</b><br>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).<br>2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a> | <b>2</b> |            |
|   |  |          |            |
| <b>Тема 4.<br/>Учет сырья,<br/>продуктов и тары в<br/>кладовых<br/>организаций<br/>питания</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>1-2</b> |
|   | 1. Правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Оформление отпуска продуктов из кладовой.   |          |            |
|   | <b>Практические занятия.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.  | <b>2</b> |            |
| <b>Тема 5.<br/>Учет продуктов на<br/>производстве,<br/>отпуска и<br/>реализации<br/>продукции и<br/>товаров<br/>предприятиями<br/>общественного<br/>питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>1-2</b> |
|   | 1. Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство и учет реализации отпуска готовой продукции  |          |            |
|   | <b>Практические занятия.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.  | <b>4</b> |            |

|  |  |           |            |
|--|--|-----------|------------|
| <b>Тема 6.</b><br><b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>1-2</b> |
|  | 1. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.  |           |            |
|  | 2. Учет кассовых операций и порядок их ведения.  | <b>4</b>  |            |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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.<br><b>Источники информации</b><br>1. 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><br>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a><br>3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/</a> |           |            |
| <b>Диф.зачет</b>   |  | <b>2</b>  |            |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>44</b> |            |

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен учебный кабинет, оснащенный следующей комплектацией:

компьютер 1, принтер 1, проектор 1, экран 1, столы ученические 12, стулья 24, стол письменный 1, стул 1, доска 1.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Основные источники:**

1. Булыцева Е.И., Забулаева Э.А., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Экономика, 2016 г. -120с.
2. Козловская Л.В. Сборник дидактических материалов по курсу «Калькуляция и учет». - М., 2016 г.-256с.
3. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Книжный мир, 2016 г.-345с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: Феникс, 2017 г.-389с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://nsportal.ru/> социальная сеть работников образования (дата обращения 09.12.2019г.)
2. <http://ru.ask.com/-литература> (дата обращения 09.12.2019г.)

3. <http://kapk-ola.ru/> - сайт по специальности «Технология  
продукции общественного питания) (дата обращения 09.12.2019 г.)

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

| Результаты обучения  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|
| <b>Умения</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul> | <p>обоснование, составление сообщения, реферата, презентации; составление таблиц, схем; оценка и интерпретация результатов практических работ, решение задач, описание, сравнение, анализ, оформление документов.</p> |
| <b>Знания</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие</li> </ul>   | <p>письменный и устный опрос, контрольная работа, тестирование, беседа, диктант терминов, диф.зачет</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul> |  |
|---|--|

**Разработчик:** Мокряк Е. Н., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»