

Министерство образования и науки Челябинской области  
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_/Д.А.Корюхов/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 05 Основы калькуляции и учета**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2025

Программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569, с изменениями и дополнениями в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464, (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы ОП. 05 Основы калькуляции и учета среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программы воспитания обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация–разработчик: ГБПОУ«Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна, преподаватель

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин имастеровпроизводственного обучения

Протокол № 10 от «20» мая 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.****

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Примерное содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ..... **ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.****

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**ERROR! BOOKMA****

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: формирование представлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 9	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету;
ОК 3	-составлять товарный отчет за день;	- задачи бухгалтерского учета;
ПК.1.1	-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;	-предмет и метод бухгалтерского учета;
	-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	-элементы бухгалтерского учета;
	-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	-принципы и формы организации бухгалтерского учета
	-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<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>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	<b>64</b>	<b>34</b>

## 1.1. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовой проект (работа)	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			4
<b>Раздел 1 Основы калькуляции и учёта</b>				
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	<p><b>Содержание</b></p> <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>	2 2 2 2	2 2 2 2	ПК1.2–1.4 2.2–2.8 3.2–3.6 4.2–4.5 5.2–5.5 ОК1-11
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<p><b>Содержание</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</p>	2 2 2 2	2 2 2 2	

	готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	2	2	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	2	
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>			<b>ПК1.2–1.4 2.2–2.8 3.2–3.6 4.2–4.5 5.2–5.5 ОК1-11</b>
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание</b>			<b>ПК1.2–1.4 2.2–2.8 3.2–3.6 4.2–4.5 5.2–5.5 ОК1-11</b>
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	4	4	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
<b>Тема 6. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций</b>	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2	

<b>Содержание</b>		
1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	2
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	1	1
3. 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	2	2
4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	1
<b>Промежуточная аттестация</b>		
<b>Всего:64 часов</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Показатели освоенности компетенций</b>	<b>Методы оценки</b>
Знания: - 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	Ведёт учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, Оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; Составляет товарный отчет за день; Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; Составлять план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <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</li> </ul>	<p>картами;</p> <p>Рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p> <p>Участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>Пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>Принимает оплату наличными деньгами;</p> <p>Принимает и оформлять безналичные платежи;</p> <p>Составляет отчеты по платежам</p>	
---	---	--

<p>потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>		
<p>Умения:</p> <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</li> </ul>		

<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 рецептур 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>		
--	--	--