

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Ивановский кооперативный техникум»**

Согласовано:

Заместитель директора
по учебно – методической работе

_____ Е.Н. Рыжова

« ____ » _____ 2025 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

_____ Л.Я. Хуртина

« ____ » _____ 2025 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.14 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

код, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация специалист поварского и кондитерского дела
очная форма обучения

РАССМОТРЕНА:

на заседании МЦК
социально-гуманитарных, юридических
и технологических дисциплин

Протокол № 1

« 28 » августа 2025 г.

Председатель МЦК:

_____ В.П. Коротков

Иваново, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ПОЧУ «Ивановский кооперативный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в общепрофессиональный цикл (введена за счет вариативной части).

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;
- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться составлять технологическую карту;
- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03	• составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья	• цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;

ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - оформлять документы по результатам инвентаризации; - составлять технологическую карту.	- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; - порядок получения продуктов из кладовой; - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - порядок проведения инвентаризации; - порядок учёта предметов материального оснащения; - виды нормативно-технологической документации.
--	--	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися достигаются личностные результаты программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями¹ (при наличии)	
Имеющий навыки самооценки, самоанализа, самореализации	ЛР 13
Умеющий работать в команде	ЛР 14
Способный проявлять уважение к здоровью потребителей	ЛР 15
Имеющий творческое мышление и способный принимать оптимальные решения в нестандартных ситуациях	ЛР 16
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 17
Активно применяющий полученные знания и навыки на практике	ЛР 18
Стремящийся планировать и контролировать производственные процессы	ЛР 19
Готовый соблюдать качество и безопасность процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей	ЛР 20
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 21
Обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения	ЛР 22

¹ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Проявление доброжелательности к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23
Умение составить эффективный график работы и способность повышать качество обслуживания.	ЛР 24
Корректность в любой ситуации.	ЛР 25
Опрятный внешний вид	ЛР26

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
<i>Объем образовательной программы</i>	66
<i>всего:</i>	58
<i>теоретические занятия</i>	32
<i>в том числе практические занятия</i>	26
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	8
<i>Промежуточная аттестация – ДРУГИЕ ФОРМЫ</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	1	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета			ПК 1.2-1.5 2.2-2.5
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности			3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов			ОК1-5, 9, 10
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса			
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	2	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания			ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
	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			
	Тематика практических занятий	20	2	
	Практические занятия №1-5. Работа со Сборником рецептур.	10		ПК

	- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства: Расчет количества сырья для приготовления первых блюд Расчет количества сырья для приготовления первых блюд Расчет количества сырья для приготовления холодных и сладких блюд Расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из макаронных изделий Расчёт сырья для кексов и рулетов. Расчёт сырья для печенья и пряников Расчёт рецептур на сдобные булочные изделия Расчёт рецептур для тортов и пирожных - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья			1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	Практические занятия №6-7. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4	2	
	Практические занятия №8-11. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	2	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц			ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление			
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	2	
	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			ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой			

	Тематика практических занятий	2		ПК 1.2-1.5
	Практические занятия № 12. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	2	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	2	ПК 1.2-1.5
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания			2.2-2.5 3.2-3.5
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции			4.2-4.5 5.2-5.5
	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			ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий	4		ПК 1.2-1.5
	Практические занятия 13--14. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	2	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	4	2	ПК 1.2-1.5
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам			2.2-2.5
	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			3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	3. 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			ОК1-5, 9, 10
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира			

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) 2. 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. 3. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)	2		
Всего:		58		

2. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

экономики Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 10 «Основы калькуляции и учета», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания», «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть

Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Москва, Издательский центр «Академия», 2019г.

Дополнительная литература:

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 2019г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2021г.

3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2020 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе порядок получения продуктов из кладовой документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий порядок проведения инвентаризации порядок учёта предметов материального оснащения виды нормативно-технологической документации нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания***	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: составлять и оформлять продукты, используя Сборник рецептур составлять технологическую карту оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная

день выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию оформлять документы по результатам инвентаризации планировать меню** проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты*** правила и технологии расчетов с потребителями ***	методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
---	--	---

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОЧУ "ИКТ", Хуртина Любовь Яковлевна, Директор

19.10.25 11:13 (MSK)

Сертификат 020916D70024B336844CFCA8C7949BB0C6