

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.09.2025 11:34:16
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

**Автономная некоммерческая негосударственная
профессиональная образовательная организация
«Челябинский колледж Комитент»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Челябинск 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; анализировать возможности	функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и

	организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
--	---	---

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
Объем образовательной нагрузки	66
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	зачет

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Калькуляция и учет в общественном питании»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета		20	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. История развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Решение задач. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.		
	Практические занятия: 1. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах.	4	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.		
		Практические занятия:	

	1. Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов. 2. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда. 3. Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. 4. Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	6	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.		44	
Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала	6	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.		
	Практические занятия	6	
	1. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур. 2. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.		
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	Содержание учебного материала	4	
	Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.		
	Практические занятия	4	
	1. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. 2. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)		
Тема 2.3. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и		

	кредиторами.		
	Практические занятия Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	4	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 2.4. Учёт расчётов по оплате труда.	Содержание учебного материала Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	4	
	Практические занятия 1. Оформление табеля учёта использования рабочего времени. 2. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. 3. Расчёт удержаний из заработной платы	4	
Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация	Содержание учебного материала Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	4	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия 1. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	4	
	Зачет	2	
	Всего	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие: [12+] / Г.В. Мезенцева; науч. ред. Е.В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542> – Библиогр.: с. 183. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст: электронный.

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Мацикова, О.В. Калькуляция и учет: учебное пособие / О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко, И.Л. Короткевич. – Минск: РИПО, 2019. – 197 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600103>. – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-985-503-920-5. – Текст: электронный.

2. Щербакова, Т.А. Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Т.А. Щербакова, О.А. Алисова, И.А. Килина; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст: электронный.

3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие: [16+] / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова; науч. ред. Н.С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-213-0. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
умения: пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; знания: функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	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 зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа		
---	--	--