
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 9
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: С.С. Баннова, преподаватель высшей квалификационной категории.

Одобрено
на заседании ПЦК Экономики, управления и коммерции
Протокол № 10 от 21.05.2026г.

Председатель ПЦК

И.В. Нагорнова

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09	У-1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;	3-1 виды учета, требования, предъявляемые к учету; 3-2 задачи бухгалтерского учета; 3-3 предмет и метод бухгалтерского учета; 3-4 элементы бухгалтерского учета; 3-5 принципы и формы организации бухгалтерского учета
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У-2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	3-6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; 3-7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; 3-8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У-3 составлять товарный отчет за день;	3-9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	У-4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	3-10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У-5 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	3-11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У-6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У-7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У-8 пользоваться контрольно-кассовыми	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	собственного производства; Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У-9 принимать оплату наличными деньгами;	3-12 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У-10 принимать и оформлять безналичные платежи;	3-13 правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У-11 составлять отчеты по платежам	3-14 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		3-15 методику осуществления контроля за товарными запасами;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		3-16 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		3-17 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		3-18 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		3-19 порядок оформления и учета доверенностей;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		3-20 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		3-21 правила торговли;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3-22 виды оплаты по платежам;
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		3-23 виды и правила
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		осуществления кассовых операций; 3-24 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
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		3-25 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	32
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5,9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41	
	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			
Тема 2 Документооборот. Формы документов, применяемых в организациях питания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41	
	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			
Тема 3 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	2		
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания			
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
Тема 4 Товарооборот предприятий питания. План-меню, виды, порядок составления	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета			
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
	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	6		
	Тематика практических занятий			
	Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептур: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья			2
	Практическое занятие №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	2	
Тема 5 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41
Тема 6 Учет поступления сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания	Содержание учебного материала Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41
Тема 7 Учет отпуска продуктов из кладовой организации питания	Содержание учебного материала 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 Практическое занятие № 4 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41
Тема 8 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	2	
	Практическое занятие № 6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 9 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5; ОК1-5, 9; ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41
Тема 10 Учет кассовых операций и порядок их ведения	Содержание учебного материала 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 Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	1	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП (при наличии)

3.2.1 Основные источники:

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / И. И. Потапова. – 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. - 192. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>.

2. Коршунов, В. В. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник. и практикум для СПО/ В. В. Коршунов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 353 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гомола, А. И. Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов. – 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2023. – 224 с. - URL: www.academia-moscow.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3.1 – 3.25	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: Оценка письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете
Умения: У.1 – У.11	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка результатов - ПЗ№№1-6; Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
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	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражает понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	профессиональной деятельности	
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров