

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

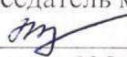
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10В ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ


по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
« 18 » 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.С.Новикова

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:	5
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание дисциплины	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	13
3.1. Материально-техническое обеспечение	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10В ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10В Основы калькуляции» формирование у студентов теоретических знаний и устойчивых практических навыков в области организации ценообразования в предприятиях общественного питания. Студенты овладевают методиками расчетов себестоимости блюд и напитков, документарного оформления движения продуктов, готовых изделий и сопутствующих материалов, обеспечивают грамотный учет производственных процессов, отпускаемой продукции и конечных финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятий общепита.

Дисциплина «ОП.10В Основы калькуляции» включена вариативную 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:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01-05 ПК 2.2-2.7, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5, ПК 6.1-6.2	Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых. Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции. Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Выполнять расчеты себестоимости продукции в предприятиях общественного питания. Документарно оформлять операции поступления, хранения и расходования сырья, товаров и упаковочных материалов. Обеспечивать оформление документов по производству и продаже готовой продукции. Осуществлять документальное сопровождение процесса реализации готовой продукции и товаров в местах	Ценообразование в общественном питании. Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Методики расчета себестоимости блюд и напитков. Правила оценки и учета сырья, товаров и упаковки в складских помещениях. Порядок учета производства и отпуска готовой продукции. Особенности учета реализации готовой продукции и товаров в точках продажи (буфеты, магазины кулинарии, розничная торговля). Принципы ценообразования в

	розничной торговли (например, в буфетах, специализированных торговых точках и т.п.). Анализировать доходы, расходы и финансовые итоги деятельности предприятия сферы общественного питания.	организациях общественного питания. Методы учета доходов, расходов и финансовых итогов хозяйственно-финансовой деятельности организаций общественного питания.
--	--	---

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП:

Дисциплина «ОП.10В Основы калькуляции» для специальности «Поварское и кондитерское дело» введена по запросу работодателя за счет вариативной части в количестве 70 часов. Она предназначена, чтобы подготовить будущих профессионалов ресторанного бизнеса к расчетам себестоимости продукции и услуг предприятия общественного питания, изучения методов учета затрат и ценообразования, что позволяет эффективно управлять производственным процессом и принимать взвешенные управленческие решения. Эта дисциплина направлена на освоение методик калькуляции себестоимости, классификаций затрат, механизмов распределения косвенных расходов и анализа отклонений фактической себестоимости от запланированной. В ходе освоения дисциплины студенты приобретают умение грамотно учитывать материальные ресурсы, формируя важные компетенции для успешного планирования и контроля производственной деятельности предприятия общепита.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента - 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часов; в т.ч. практические занятия –20 часов.

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	68	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре	-	-
Всего	70	20

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация учета и ценообразования в предприятиях общественного питания 68 часов			
Тема 1 Ценообразование в общественном питании	Содержание	22	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые населению)	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5

			ПК 6.1-6.2
	Расчет потребности в сырье. Особенности и порядок калькулирования цены на услуги по типу «шведского стола»	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	План-меню, его назначение, виды, содержание, порядок составления.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5

			ПК 6.1-6.2
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договоров (заказов). Заказ-счет, акт сдачи-приемки услуг: назначение, порядок оформления.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Расчет цен на товары и продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Порядок изменения свободных цен в зависимости от конъюнктуры рынка за счет изменения торговой наценки. Реестр свободных розничных цен.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 2 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Практическое занятия № 1: Составление калькуляционных карточек	4	
	Содержание	16	
	Организация учета на производстве	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Документальное оформление поступления сырья на производстве	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6

			ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Отчет о движении продуктов и тары на производстве	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятия № 2: Составление акта о продаже и отпуске изделий кухни.	2	
	Практическое занятия № 3: Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне	2	

	Практическое занятия № 4: Составление наряда-заказа на изготовление кондитерских и других изделий	2	
Тема 3 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.	Содержание	8	
	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документально оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №5 Составить требования в кладовую на основании заданий	2	
Тема 4 Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	Содержание	10	
	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

	Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Учет столовой посуды и приборов.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	2	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия №6 Составить калькуляционную карту готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	4	
Тема 5 Расчеты на микрокалькуляторах	Содержание	10	
	Классификация микрокалькуляторов	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

	Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Ввод данных в микрокалькулятор	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Арифметические операции	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Виды процентных вычислений	1	ОК 01-05 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятия № 7: Решение задач на проценты	4	
	Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре		2	
Всего: 70 часов			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник.- М.: Академия, 2023
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник.- М.: Академия, 2024
3. Потапова И.И. ЭУМК: Основы калькуляции и учета.- СЭО, 2024 (Электронный ресурс)

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник.- М.: Академия, 2018
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник.- М.: Академия, 2014
3. <https://ppt-online.org/856485?ysclid=misxspmg7s148659634>

Интернет – ресурсы:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - методики расчета себестоимости блюд и напитков; - правила оценки и учета сырья, товаров и упаковки в складских помещениях; - порядок учета производства и отпуска готовой продукции; - особенности учета реализации	Демонстрирует умения: - оформляет документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформляет документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформляет документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.; - выполняет расчеты себестоимости продукции в предприятиях общественного питания; - документально оформляет операции поступления,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

<p>готовой продукции и товаров в точках продажи (буфеты, магазины кулинарии, розничная торговля);</p> <p>-принципы ценообразования в организациях общественного питания;</p> <p>-методы учета доходов, расходов и финансовых итогов хозяйственно-финансовой деятельности организаций общественного питания.</p>	<p>хранения и расходования сырья, товаров и упаковочных материалов;</p> <p>-обеспечивает оформление документов по производству и продаже готовой продукции;</p> <p>-осуществляет документальное сопровождение процесса реализации готовой продукции и товаров в местах розничной торговли (например, в буфетах, специализированных торговых точках и т.п.);</p>	
<p>Уметь:</p> <p>-оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;</p> <p>-оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;</p> <p>-оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.;</p> <p>-выполнять расчеты себестоимости продукции в предприятиях общественного питания;</p> <p>-документально оформлять операции поступления, хранения и расходования сырья, товаров и упаковочных материалов;</p> <p>-обеспечивать оформление документов по производству и продаже готовой продукции;</p> <p>-осуществлять документальное сопровождение процесса реализации готовой продукции и товаров в местах розничной торговли (например, в буфетах, специализированных торговых точках и т.п.);</p> <p>-анализировать доходы, расходы и финансовые итоги деятельности предприятия сферы общественного питания.</p>	<p>-анализирует доходы, расходы и финансовые итоги деятельности предприятия сферы общественного питания.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>