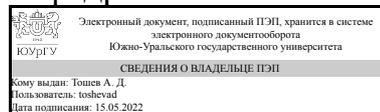


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



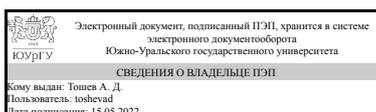
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.17.01 Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

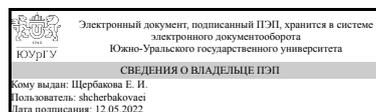
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами дисциплины "Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях" является формирование у будущих специалистов прочных знаний в области экономики предприятия, методов калькулирования, практического применения знаний, полученных в курсе изучения дисциплины, приобретение студентами умений и навыков, необходимых для успешной деятельности в качестве калькуляторов, бухгалтеров, технологов на предприятиях общественного питания любой формы собственности. Дисциплина дает возможность специалисту использовать полученные знания при проведении финансово-экономического анализа функционирования предприятия с использованием современных методов расчета.

Краткое содержание дисциплины

В курсе "Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях" предусмотрены лекции и практические занятия. Основные разделы программы: расчеты калькуляции расхода сырья, основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания, ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания, учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность о работе производства.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: Основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; Умеет: Правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; Имеет практический опыт: учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса
ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления

	<p>калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства;</p> <p>Умеет: правильно применять Сборник рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда;</p> <p>Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж, продукции, производства и услуг.</p>
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Технология продвижения ресторанных услуг, Информационные технологии в сервисе, Трудовой коллектив ресторана и его структура, История развития общественного питания, Культурология, Математика, История, Физика, Философия, Современные ресурсосберегающие технологии, Технологические процессы в сервисе, Основы ресторанного сервиса</p>	<p>Прогнозирование и планирование в сервисе, Технология ресторанной продукции</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Технология продвижения ресторанных услуг	<p>Знает: виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; формы и средства продвижения услуг на рынке;</p> <p>Умеет: обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг и разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; разрабатывать нормативные документы для ресторанных предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: организации обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; оценки качества предоставляемых услуг ; разработки методов продвижения ресторанных</p>

	услуг
Культурология	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества</p> <p>Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании</p>
Философия	<p>Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний)</p> <p>Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию</p> <p>Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций</p>
Современные ресурсосберегающие технологии	<p>Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии, современные ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения, организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения</p> <p>Имеет практический опыт: владения навыками экспертиз для проведения оценки качества технологий в сервисе, рациональной организации производства и учета затрат на предприятиях ресторанного бизнеса</p>
Математика	<p>Знает: основные численные методы решения прикладных задач</p> <p>Умеет: применять методы</p>

	<p>математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>
Физика	<p>Знает: базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики Умеет: определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; • осуществлять на базе требуемых физико-химических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки Имеет практический опыт: организации научно-исследовательской деятельности</p>
История	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции, анализировать мировоззренческие, социально и лично-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Имеет практический опыт: навыками межличностных отношений, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Основы ресторанного сервиса	<p>Знает: определение, классификацию ресторано-баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй ко обслуживанию; выполнять сервировку</p>

	<p>столов. Имеет практический опыт: разработки и оформления технологической документации; идентификации ассортимента столовой посуды, приборов; подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; сервировки столов.</p>
Информационные технологии в сервисе	<p>Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации</p>
Трудовой коллектив ресторана и его структура	<p>Знает: основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; в области сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности</p>
История развития общественного питания	<p>Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран, исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне, анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности, работы в поисковых системах</p>
Технологические процессы в сервисе	<p>Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг Умеет: разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях Имеет практический опыт: в области использования новейших информационных и</p>

	коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к тексту	20	20	
Подготовка к зачету	49,75	49,75	
Изучение нормативных документов, учебных пособий	20	20	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	1	1	0	0
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	2	8	0
3	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства	1	1	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	1
2	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2
3	3	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы	1

		производства	
--	--	--------------	--

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	4
2	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к тексту	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	8	20
Подготовка к зачету	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	8	49,75
Изучение нормативных документов, учебных пособий	1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	8	20

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	Практические занятия	1	30	26-30 (отл) Все задачи решены верно, в срок 23-25 (хор) - Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки 18-22 (удовл) - задачи решены несвоевременно, имеются грубые нарушения 17 баллов и ниже (неудовл)- имеются грубые ошибки в решении задач, задания выполнены несвоевременно	зачет
2	8	Текущий контроль	Устный опрос	1	30	26-30 баллов: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки,	зачет

					глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 23-25 балла: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 18-22 балла : Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 17 и менее баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки		
3	8	Промежуточная аттестация	Решение задач	-	40	34- 40 баллов. Все задачи решены верно, в срок 30-33 балла. Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки 24-29 баллов. Задачи решены несвоевременно, имеются грубые ошибки 23 и менее баллов. Задачи решены неверно, допущены грубые ошибки, несвоевременно	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
УК-1	Знает: Основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства;		+	
УК-1	Умеет: Правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда;		+	
УК-1	Имеет практический опыт: учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса		+	
ПК-1	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства;	+		+

ПК-1	Умеет: правильно применять Сборник рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда;	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж, продукции, производства и услуг.	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Палий, В. Ф. Международные стандарты учета и финансовой отчетности [Текст] учебник для вузов по специальности 060500 "Бухгалт. учет, анализ и аудит" В. Ф. Палий. - 4-е изд., доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 510, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Бухгалтерский учет [Текст] учеб. для вузов по направлению "Экономика", специальности "Бухгалт. учет и аудит" П. С. Безруких, В. Б. Ивашкевич, Н. П. Кондраков и др.; под ред. П. С. Безруких. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Бухгалтерский учет, 1999. - 624 с.
2. Палий, В. Ф. Финансовый учет Учеб. пособие В. Ф. Палий, В. В. Палий. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФБК-ПРЕСС, 2001. - 664 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Финансы теорет. и науч.-практ. журн. М-во финансов Рос. Федерации, ред. журн. журнал. - М., 1995-
2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассос. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Калькулирование и учет на предприятиях питания, Е.И. Щербакова, Н.Д. Журавлева

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Калькулирование и учет на предприятиях питания, Е.И. Щербакова, Н.Д. Журавлева

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Щербакова, Е. И. Калькулирование и учет на предприятиях питания : учебное пособие / Е. И. Щербакова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2014. — 67 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

		https://e.lanbook.com/book/179260 (дата обращения: 11.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
--	--	---

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	101 (5)	Компьютер, проектор
Лекции	101 (5)	Компьютер, проектор
Зачет, диф.зачет	101 (5)	Компьютер, проектор