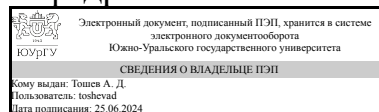


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



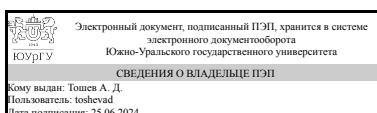
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.01.02 Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

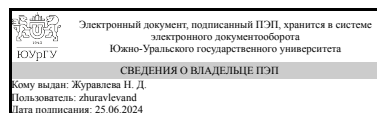
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами дисциплинами "Основы калькуляции блюд в общественном питании" является формирование у будущих специалистов прочных знаний в области экономики предприятия, методов калькулирования, а так же 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. Практическое значение основ калькулирования состоит в том, что дисциплина дает возможность специалисту использовать полученные знания при проведении финансово-экономического анализа функционирования предприятия с использованием современных методов расчета прибыли, эффективности и рентабельности производственно-хозяйственной деятельности.

Краткое содержание дисциплины

В курсе "Основы калькуляции блюд в общественном питании" изложены основные методы расчета норм вложения сырья в кулинарные блюда, методы учета прибыли и рентабельности производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания. 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
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	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. 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: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Основы ресторанного сервиса	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Барное дело, Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе

	<p>производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Имеет практический опыт:</p> <p>Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов., планировать и осуществлять коллективную работу, трениговую работу по корпоративным стандартам, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды	32	32

аудиторных занятий (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
Реферат	15	15
Зачет	22	22
Тест	16,75	16,75
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	Расчеты калькуляции расхода сырья	12	4	8	0
2	Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	10	2	8	0
3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	16	6	10	0
4	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства	10	4	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1-2	1	Понятие о технологическом процессе, способы тепловой кулинарной обработки, технологические особенности приготовления полуфабрикатов.	2
3-4	1	Расчет отходов при холодной обработке (механической) обработке сырья, расчет отходов при тепловой обработке, расчет потерь массы готовых изделий, нахождение средних величин.	2
5-6	2	Структура Сборника рецептур, порядок пользования Сборником рецептур, нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции. Таблица взаимозаменяемости, особенности норм закладки продуктов по Сборнику рецептур.	2
7	3	Порядок составления плана-меню.	2
8	3	Ценообразование в общественном питании.	2
9	3	Составление и особенности калькуляции блюд.	2
10-11	4	Перечень документов производства. Их характеристика. Правила составления отчетов о работе предприятия питания за день.	2
12-13	4	Порядок списания сырья, готовой продукции, материальных ценностей. Инвентаризация.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Расчеты калькуляции расхода сырья.	4
2	1	Изучение Сборника рецептур, расчет отходов при холодной, тепловой	4

		обработке	
3,4,5	2	Нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции, таблица взаимозаменяемости.	6
6	2	Решение практических задач.	2
7	3	Порядок составления плана-меню. Составление плана-меню.	2
8,9,10	3	Составление калькуляционных карт. Составление калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда.	6
11	3	Составление калькуляционных карт на мучные хлебобулочные изделия.	2
12,13,14	4	Документальное оформление отпуска продукции с производства с раздачи. Изучение автоматизированной программы составления отчета о работе предприятия. Составление отчета о работе предприятия питания за день.	6

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
Реферат	https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241	5	15
Зачет	https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241	5	22
Тест	https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241	5	16,75

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	5	Текущий контроль	Контрольные вопросы	1	5	5 баллов-ответы на все вопросы, с допуском 1 ошибки 4 балла - ответы на все вопросы, с допуском 2 ошибок 3 балла - ответы на все вопросы, с допуском 3 ошибок 2 балла - ответы не на все вопросы, с ошибками 1 балл - ответы не на все вопросы 0 баллов - нет ответов	зачет
2	5	Промежуточная аттестация	практические работы	-	5	5 баллов - выполнение всех практических заданий без ошибок 4 балла - выполнение всех практических	зачет

					заданий с допуском 1 ошибки 3 балла - выполнение практических работ, с допуском 1 не выполненной работы 2 балла - выполнение практических работ, с допуском 2 не выполненных работ 1 балл - выполнение практических работ, с допуском 3 не выполненных работ 0 баллов - не выполненные практические работы	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Практические задания	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
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 рецептур; 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: работы с нормативно-правовой базой 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:

- Палий, В. Ф. Международные стандарты учета и финансовой отчетности [Текст] учебник для вузов по специальности 060500 "Бухгалт. учет, анализ и аудит" В. Ф. Палий. - 3-е изд., доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 472 с.

б) дополнительная литература:

- Палий, А. И. Автомобильные перевозки [Текст] Задачник. Для автотранспорт. техникумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Транспорт, 1982. - 136 с. ил.
- Палий, В. Ф. Международные стандарты учета и финансовой отчетности [Текст] учебник для вузов по специальности 060500 "Бухгалт. учет,

анализ и аудит" В. Ф. Палий. - 3-е изд., доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 472 с.

3. 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.

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

1. Палий В.Ф. "Основы калькулирования". - М.: "Финансы и статистика, 1987г. -288с.

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Программа "Калькуляция блюд V-3.4.4"

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Программа "Калькуляция блюд V-3.4.4"

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Калькулирование и учет на предприятиях питания, Е.И. Щербакова, Н.Д. Журавлева https://e.lanbook.com/book/179260

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(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (36)	проектор
Зачет	203 (6)	компьютеры, проектор
Практические занятия и семинары	203 (6)	Компьютеры, проектор