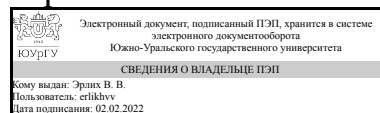


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



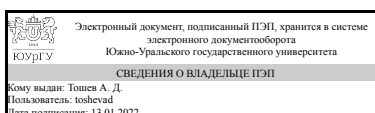
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.01.02 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 заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

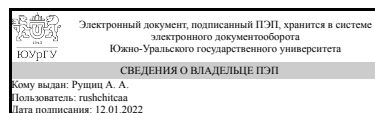
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

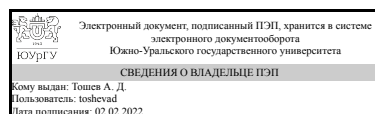
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

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, а также 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 «Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях» изложены основные методы расчета норм вложения сырья в кулинарные блюда, методы учета прибыли и рентабельности производственно-хозяйственной деятельности ресторана. Основные разделы программы: расчёты калькуляции расхода сырья, основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания, ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания, учёт продуктов и готовых изделий на производстве и отчётность о работе производства. Ключевые слова: калькуляция, калькуляционная карта, Сборник рецептур, ценообразование.

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
Основы ресторанного сервиса, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Знает: -отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;-структуру предприятий;-организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;-структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;-оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала. Умеет: -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;-составлять и заключать договора на поставку товаров;-осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;-разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;-рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала. Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства;- в проведении бракеража готовой продукции.
Общие принципы переработки сырья и	Знает: Организацию технологического потока

материалов в общественном питании	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; характеристики 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 производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Имеет практический опыт: Приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: 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, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую 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, Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей

	различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – 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. Имеет практический опыт: способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – речевым этикетом межкультурной коммуникации.
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
Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с

	нормативно-технической документацией предприятий питания
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
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 контрольным работам	25	25
Подготовка к зачету	29,75	29,75
Подготовка к практическим работам	35	35
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	Расчёты калькуляции расхода сырья.	3	1	2	0
2	Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	3	1	2	0
3	Ценообразование и калькуляция на предприятия общественного питания.	3	1	2	0
4	Учёт продуктов и готовых изделий на производстве и отчётность работы про-изводства	3	1	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1	Понятие о технологическом процессе, способы тепловой кулинарной обработки, технологические особенности приготовления полуфабрикатов. Расчет отходов при холодной (механической) обработке сырья, расчет отходов при тепловой обработке, расчет потерь массы готовых изделий, нахождение средних величин.	1

2	2	Структура Сборника рецептур, порядок пользования Сборником рецептур, нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции. Таблица взаимозаменяемости, особенности нормы закладки продуктов по Сборнику рецептур	1
3	3	Порядок составления плана-меню. Ценообразование в общественном питании. Составление и особенности калькуляции блюд.	1
4	4	Перечень документов производства. Их характеристика. Правила составления отчетов о работе предприятия питания за день. Порядок списания сырья, готовой продукции, материальных ценностей. Инвентаризация.	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Расчёты калькуляции расхода сырья. Изучение Сборника рецептур, расчет отходов при холодной и тепловой обработке	2
2	2	Нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции, таблица взаимозаменяемости. Решение практических задач	2
3	3	Порядок составления плана-меню. Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт. Составление калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия	2
4	4	Документальное оформление отпуска продукции с производства и с раздачи. Изучение автоматизированной программы составления отчета о работе предприятия. Составление отчета о работе предприятия питания за день	2

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 контрольным работам	ПУМД, ЭУМД	9	25
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	9	29,75
Подготовка к практическим работам	ПУМД, ЭУМД	9	35

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	9	Текущий контроль	Практические работы 1	0,3	24	Контрольная точка включает 8 практических работ (задач). Каждая работа оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов за КТ - 24 балла. 3 балла - работа выполнена в полном объеме, сдана в установленные сроки; оформление соответствует требованиям; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, верно отвечает на вопросы по работе; 2 балла - работа выполнена в полном объеме, сдана в установленные сроки; в работе допущены несущественные ошибки и/или есть неточности в оформлении работы; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, испытывает затруднения при ответе на вопросы по работе; 1 балл - работа выполнена в полном объеме, сдана позже установленного срока; оформление соответствует требованиям; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, верно отвечает на вопросы по работе.	зачет
2	9	Текущий контроль	Контрольная работа 1	0,2	20	20 баллов – контрольная работа сдана в установленный срок, все задания выполнены правильно, без ошибок, оформлены в соответствии с требованиями; 15 баллов – контрольная работа сдана в установленный срок, все задания выполнены, есть ошибки в расчетах и/или неточности в оформлении; 10 баллов - контрольная работа сдана позже установленного срока, все задания выполнены правильно, без ошибок, оформлены в соответствии с требованиями; 5 баллов - контрольная работа сдана позже установленного срока, задания выполнены с ошибками, оформлены в соответствии с требованиями; 0 баллов - контрольная работа не сдана.	зачет
3	9	Текущий контроль	Контрольная работа 2	0,2	20	20 баллов – контрольная работа сдана в установленный срок, все задания выполнены правильно, без ошибок, оформлены в соответствии с требованиями; 15 баллов – контрольная работа сдана в установленный срок, все задания выполнены, есть ошибки в расчетах и/или неточности в оформлении; 10 баллов - контрольная работа сдана позже установленного срока, все задания выполнены правильно, без ошибок, оформлены в соответствии с требованиями; 5 баллов - контрольная работа сдана позже установленного срока, задания выполнены с ошибками, оформлены в соответствии с	зачет

						требованиями; 0 баллов - контрольная работа не сдана.	
4	9	Текущий контроль	Практические работы 2	0,3	24	Контрольная точка включает 8 практических работ (задач). Каждая работа оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов за КТ - 24 балла. 3 балла - работа выполнена в полном объеме, сдана в установленные сроки; оформление соответствует требованиям; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, верно отвечает на вопросы по работе; 2 балла - работа выполнена в полном объеме, сдана в установленные сроки; в работе допущены несущественные ошибки и/или есть неточности в оформлении работы; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, испытывает затруднения при ответе на вопросы по работе; 1 балл - работа выполнена в полном объеме, сдана позже установленного срока; оформление соответствует требованиям; студент ориентируется в содержании работы, способен объяснить полученные результаты, верно отвечает на вопросы по работе.	зачет
5	9	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Тест содержит 40 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тест 40. Пороговое значение 24 балла.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в форме компьютерного тестирования. Тест включает 40 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. На выполнение теста студенту дается 45 минут. Для успешной сдачи зачета необходимо набрать не менее 24 баллов (не менее 60% правильных ответов).)	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
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	+			++	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Южно-Уральский государственный университет (ЮУрГУ)
Челябинск Вестник Южно-Уральского государственного университета Юж.-Урал. гос. ун-т; ЮУрГУ журнал. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Щербакова, Е. И. Калькулирование и учет на предприятиях питания [Текст] учеб. пособие / Е. И. Щербакова, Н. Д. Журавлева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и организация питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2014. - 66, [1] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Щербакова, Е. И. Калькулирование и учет на предприятиях питания [Текст] учеб. пособие / Е. И. Щербакова, Н. Д. Журавлева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и организация питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2014. - 66, [1] с. электрон. версия

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/119617
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КеМГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/135222

3	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. https://e.lanbook.com/book/179260
---	---------------------	---	--

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

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	103 (5)	Компьютер, проектор
Лекции	103 (5)	Компьютер, проектор