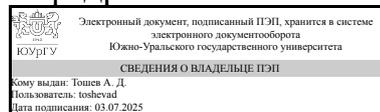


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



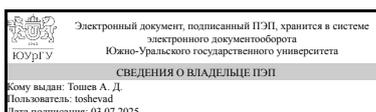
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.07 Калькулирование и учет на предприятиях питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

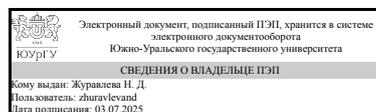
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами дисциплины "Калькулирование и учет на предприятиях питания" 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 на предприятиях питания" 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 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 рецептур; 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>Мировая культура и искусство, История русской кухни, Цифровые технологии, Основы проектной деятельности, Физиология питания, История развития общественного питания, Философия, История России, Физика, Математика</p>	<p>Прогнозирование и планирование в сервисе, Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса, Современные ресурсосберегающие технологии, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Технологические процессы 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
Мировая культура и искусство	<p>Знает: многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных</p>

	<p>дизайнерских решений., самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этно-культурологическом знании; , самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов;</p>
Основы проектной деятельности	<p>Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта., современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; , организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; , обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; , применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий,</p>

	<p>способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.</p>
История России	<p>Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразии исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение-воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.</p>
Цифровые технологии	<p>Знает: современные цифровые технологии , различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения, различные программные средства реализации информационных процессов;разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблем информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации исведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации Умеет: решать производственные задачи с использованием современных цифровых технологий, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств, решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы);</p>

	создавать электронные презентации Имеет практический опыт: использования современных цифровых технологий для решения профессиональных задач, использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач, использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности
История русской кухни	Знает: методы поиска, анализа и синтеза информации исторические этапы развития и становления русской кухни; особенности приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить поиск, анализ и синтез информации по истории развития русской кухни; Имеет практический опыт: установления причинно следственных связей и поиска информации, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий по истории русской кухни
Математика	Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований
История развития общественного питания	Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности
Физиология питания	Знает: особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; значение пищевых факторов для нормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; -научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека Умеет: проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; управлять и работать с действующими нормативными документациями; -разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; Имеет

	<p>практический опыт: критической оценки полученных результатов, организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов.</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) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и лично значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию 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>
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>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		6
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
Подготовка к зачету	49,75	49,75
Подготовка к тексту	20	20
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 производства	1

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 зачету	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	6	49,75
Подготовка к тексту	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	6	20
Изучение нормативных документов, учебных пособий	1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	6	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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	6	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	6	Текущий контроль	Устный опрос	1	30	26-30 баллов: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, 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	зачет
3	6	Промежуточная аттестация	Решение задач	-	40	34- 40 баллов. Все задачи решены верно, в срок 30-33 балла. Задачи решены своевременно,	зачет

					имеются незначительные ошибки 24-29 баллов. Задачи решены несвоевременно, имеются грубые ошибки 23 и менее баллов. Задачи решены неверно, допущены грубые ошибки, несвоевременно	
--	--	--	--	--	--	--

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 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: 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:*

Не предусмотрена

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. Ассоц. 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

Нет

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 (3б)	Компьютер, проектор
Практические занятия и семинары	202 (6)	Компьютер, проектор
Зачет	202 (6)	Компьютер, проектор