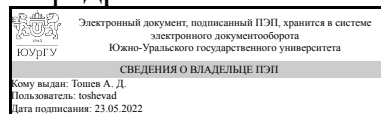


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.01.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

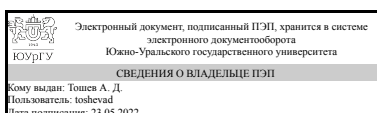
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

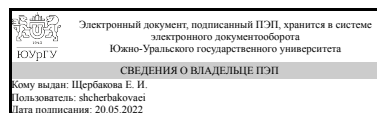
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
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
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,	Перечень последующих дисциплин,
------------------------------------	---------------------------------

видов работ учебного плана	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, Барное дело, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика, организационно-управленческая практика (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
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций 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. , – 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, планировать и осуществлять коллективную работу, трениговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной

	коммуникации., – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., способностью организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями
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 производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд

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 аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	

Изучение нормативных документов, учебных пособий	10	10
Подготовка к тексту	10	10
Подготовка к зачету	33,75	33.75
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	Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	4	4	0	0
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	38	6	32	0
3	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства	6	6	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.	4
2	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	6
3	3	Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства	6

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 (овощи)	4
2	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (овощи)	4
3	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (рыба)	4
4	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (рыба)	4
5	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мясо)	4
6	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мясо)	4
7	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мучные кондитерские)	4
8	2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мучные кондитерские)	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
Изучение нормативных документов, учебных пособий	1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	5	10
Подготовка к тексту	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	5	10
Подготовка к зачету	Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.	5	33,75

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	Практические занятия(1-4 занятие)	25	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	5	Текущий контроль	Практические занятия (5-8)	25	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
3	5	Текущий	Устный опрос	25	30	26-30 баллов: Студент проявил высокий	зачет

		контроль	(1-4 лекц)			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	
4	5	Текущий контроль	Устный опрос (5-8 лекц)	25	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
5	5	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	№ KM				
		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	++	++	++	++	++

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. 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

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная	Электронно-	Щербакова, Е. И. Калькулирование и учет на предприятиях

литература	библиотечная система издательства Лань	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
Зачет,диф.зачет	101 (5)	Компьютер, проектор
Лекции	101 (5)	Компьютер, проектор
Практические занятия и семинары	101 (5)	Компьютер, проектор