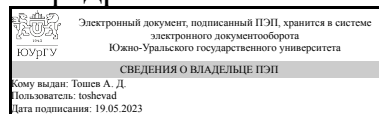


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



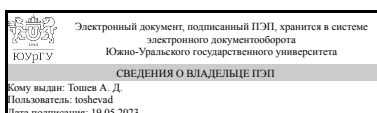
А. Д. Тошев

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 заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

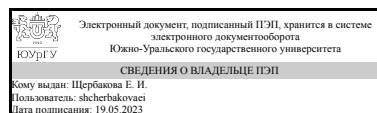
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., 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, Основы ресторанного сервиса, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика (организационно-управленческая) (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. |
| 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 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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</p> |
| <p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p> | <p>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., – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур. Умеет: 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, – 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 соответствие с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p> |
| <p>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании</p> | <p>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,</p> |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 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 |
| Производственная практика (организационно-управленческая) (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 трудоёмкость 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 | |
| Подготовка к зачету | 49,75 | 49,75 | |
| Изучение нормативных документов, учебных пособий | 20 | 20 | |
| Подготовка к тексту | 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 (овощи) | 2 |
| 2 | 2 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (рыба) | 2 |
| 3 | 2 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мясо) | 2 |
| 4 | 2 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (мучные кондитерские) | 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 зачету | Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с. | 9 | 49,75 |
| Изучение нормативных документов, учебных пособий | 1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с. | 9 | 20 |
| Подготовка к тексту | Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с. | 9 | 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 | 9 | Текущий контроль | Практические занятия(1-2 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 | 9 | Текущий контроль | Практические занятия (3-4) | 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 | 9 | Текущий контроль | Устный опрос (1-2 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 |
| 4 | 9 | Текущий контроль | Устный опрос (3-4 лекц) | 25 | 30 | 26-30 баллов: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно | зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | | | | | | 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 | |
| 5 | 9 | 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 | 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 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 |