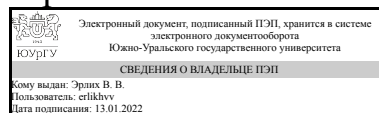


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



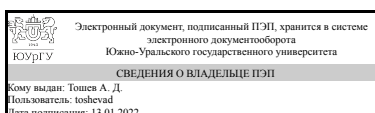
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.13.02 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

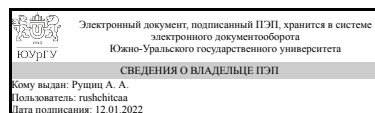
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

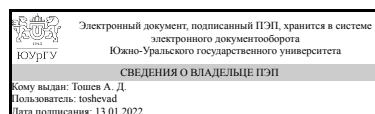
Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



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 на предприятиях питания» 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 на предприятиях питания» 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 рецептов, 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 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 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 рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. Имеет практический опыт: 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
Трудовой коллектив ресторана и его структура, Основы ресторанного сервиса, Технологические процессы в сервисе	Технология ресторанной продукции, Прогнозирование и планирование в сервисе, Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 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	<p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Умеет: Идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов. 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>
Трудовой коллектив ресторана и его структура	<p>Знает: Знать: 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, основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности</p> <p>Умеет: Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности</p>

	<p>представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности. Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этических 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, навыками использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности</p>
Технологические процессы в сервисе	<p>Знает: применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя. Умеет: ориентироваться в современных сервисных технологиях, разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя. Имеет практический опыт: навыками применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей, знаниями в области новейших информационных и коммуникационных технологий</p>

#### 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
		7
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
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к зачету	24,75	24.75
Подготовка к практическим работам	35	35
Подготовка к контрольным работам	30	30
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 пред-приятиях 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 сы-рья, 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 составление 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 зачету	ПУМД, ЭУМД	7	24,75
Подготовка к практическим работам	ПУМД, ЭУМД	7	35
Подготовка к контрольным работам	ПУМД, ЭУМД	7	30

## 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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	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;	зачет

						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.	
2	7	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	7	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 требованиями; 0 баллов - контрольная работа не сдана.	зачет
4	7	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,	зачет

						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.	
5	7	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Тест содержит 40 опросов. 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: 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:

1. Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст] учеб.-практ. пособие Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2007. - 231 с.

#### б) дополнительная литература:



1. Шестакова, Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] учеб.-практ. пособие Т. И. Шестакова. - 7-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 346, [1] с.
2. Баканов, М. И. Управленческий учет. Торговая калькуляция [Текст] учеб. пособие М. И. Баканов, В. А. Чернов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - 254, [1] с. 21 см.
3. Михалкевич, А. П. Калькуляция себестоимости продукции в АПК Учеб. для вузов по специальности "Бухгалт. учет, анализ и аудит". - Минск: Мисанта, 1999. - 198 с. табл.

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

Нет

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

