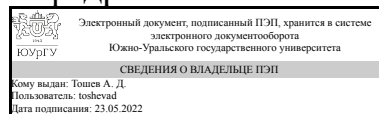


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

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

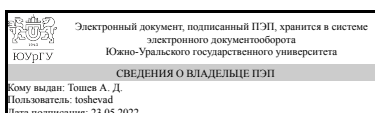
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** заочная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

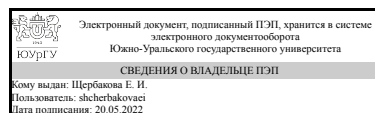
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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<br>ОП ВО (компетенции)                                                   | Планируемые результаты<br>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.<br>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<br>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,<br>Основы ресторанного сервиса,<br>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания,<br>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основы ресторанного сервиса                                    | Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания<br>Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания<br>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: 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, 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, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>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., – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> | <p>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.</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 процессыпищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производствапитания; 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 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 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                              |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0           |                                    |
| Изучение нормативных документов, учебных пособий                           | 20          | 20                                 |
| Подготовка к зачету                                                        | 49,75       | 49.75                              |
| Подготовка к тексту                                                        | 20          | 20                                 |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 6,25        | 6,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |

#### 5. Содержание дисциплины

| № | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по |
|---|----------------------------------|-----------------------------|
|---|----------------------------------|-----------------------------|

| раздела |                                                                                   | 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 |
| Изучение нормативных документов, учебных пособий | 1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с. | 9       | 20           |
| Подготовка к зачету                              | Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие; 237с.    | 9       | 49,75        |
| Подготовка к тексту                              | Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-                               | 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<br>23-25 ( хор) - Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки<br>18-22 ( удовл) - задачи решены несвоевременно, имеются грубые нарушения<br>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<br>23-25 ( хор) - Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки<br>18-22 ( удовл) - задачи решены несвоевременно, имеются грубые нарушения<br>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<br>23-25 балла: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы<br>18-22 балла : Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы<br>17 и менее баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки | зачет            |
| 4    | 9        | Текущий          | Устный опрос                       | 25  | 30         | 26-30 баллов: Студент проявил высокий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | зачет            |

|   |   |                          |               |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|---|---|--------------------------|---------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   | контроль                 | (3-4 лекц)    |   |    | уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы<br>23-25 балла: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы<br>18-22 балла : Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы<br>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<br>30-33 балла. Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки<br>24-29 баллов. Задачи решены несвоевременно, имеются грубые ошибки<br>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/179260">https://e.lanbook.com/book/179260</a> (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 |
| Лекции                          | 101<br>(5) | Компьютер, проектор                                                                                                                              |
| Зачет, диф. зачет               | 101<br>(5) | Компьютер, проектор                                                                                                                              |
| Практические занятия и семинары | 101<br>(5) | Компьютер, проектор                                                                                                                              |