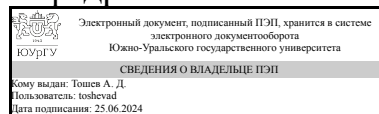


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



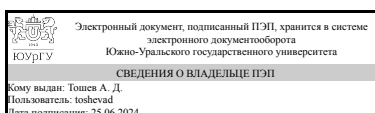
А. Д. Тошев

## 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

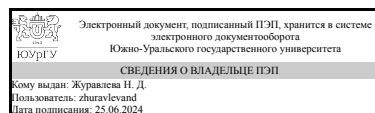
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами дисциплинами "Основы калькуляции блюд в общественном питании" является формирование у будущих специалистов прочных знаний в области экономики предприятия, методов калькулирования, а так же 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 "Основы калькуляции блюд в общественном питании" изложены основные методы расчета норм вложения сырья в кулинарные блюда, методы учета прибыли и рентабельности производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания. 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, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Основы ресторанного сервиса,            Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании,            Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,            Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания,            Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)</p>	<p>Не предусмотрены</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
<p>Основы ресторанного сервиса</p>	<p>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</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, оценка качества пищевых продуктов            Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического</p>

	<p>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</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>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, тренинговую 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</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</p>

	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.
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 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
		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
Реферат	27	27
Зачет	34	34
Тест	28,75	28.75
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	Расчеты калькуляции расхода сырья. Основные нормативно-правовые документы на продукцию общественного питания.	6	2	4	0
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства	6	2	4	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 обработке (механической) обработке сырья, расчет отходов при тепловой обработке, расчет потерь массы готовых изделий, нахождение средних величин. Структура Сборника рецептов, порядок пользования Сборником рецептов, нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции. Таблица взаимозаменяемости, особенности норм закладки продуктов по Сборнику рецептов. Порядок составления плана-меню.	2
2	2	Ценообразование в общественном питании. Составление и особенности калькуляции блюд. Перечень документов производства. Их характеристика. Правила составления отчетов о работе предприятия питания за день. Порядок списания сырья, готовой продукции, материальных ценностей. Инвентаризация.	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Расчеты калькуляции расхода сырья. Изучение Сборника рецептов, расчет отходов при холодной, тепловой обработке. Нормы отходов: постоянные, сезонные, отходы по кондиции, таблица взаимозаменяемости. Решение практических задач. Порядок составления плана-меню. Составление плана-меню.	4
2	2	Составление калькуляционных карт. Составление калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда. Составление калькуляционных карт на мучные хлебобулочные изделия. Документальное оформление отпуска продукции с производства с раздачи. Изучение автоматизированной программы составления отчета о работе предприятия. Составление отчета о работе предприятия питания за день.	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
Реферат	<a href="https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241">https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241</a>	9	27
Зачет	<a href="https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241">https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241</a>	9	34
Тест	<a href="https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241">https://search.rsl.ru/ru/record/01004572241</a>	9	28,75

## 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	9	Текущий контроль	Контрольные вопросы	1	5	5 баллов-ответы на все вопросы, с допуском 1 ошибки 4 балла - ответы на все вопросы, с допуском 2 ошибок 3 балла - ответы на все вопросы, с допуском 3 ошибок 2 балла - ответы не на все вопросы, с ошибками 1 балл - ответы не на все вопросы 0 баллов - нет ответов	зачет
2	9	Промежуточная аттестация	практические работы	-	5	5 баллов - выполнение всех практических заданий без ошибок 4 балла - выполнение всех практических заданий с допуском 1 ошибки 3 балла - выполнение практических работ, с допуском 1 не выполненной работы 2 балла - выполнение практических работ, с допуском 2 не выполненных работ 1 балл - выполнение практических работ, с допуском 3 не выполненных работ 0 баллов - не выполненные практические работы	зачет

### 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Практические задания	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2

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 рецептов; 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. - 3-е изд., доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 472 с.

#### б) дополнительная литература:

1. Палий, А. И. Автомобильные перевозки [Текст] Задачник. Для автотранспорт. техникумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Транспорт, 1982. - 136 с. ил.
2. Палий, В. Ф. Международные стандарты учета и финансовой отчетности [Текст] учебник для вузов по специальности 060500 "Бухгалт. учет, анализ и аудит" В. Ф. Палий. - 3-е изд., доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 472 с.
3. 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.

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Палий В.Ф. "Основы калькулирования". - М.: "Финансы и статистика, 1987г. -288с.

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Программа "Калькуляция блюд V-3.4.4"

#### из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Программа "Калькуляция блюд V-3.4.4"

### Электронная учебно-методическая документация



№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Калькулирование и учет на предприятиях питания, Е.И. Щербакова, Н.Д. Журавлева <a href="https://e.lanbook.com/book/179260">https://e.lanbook.com/book/179260</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(04.02.2024)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	203 (6)	Компьютеры, проектор
Зачет	203 (6)	компьютеры, проектор
Лекции	335 (36)	проектор