

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 04.02.2025 07:45:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a07a11c5b9c77b022



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Подпись] / Фоменко О.С./
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиб
[Подпись] / Моргунова Н.Л./
«30» 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Производственный учет в сфере общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	заочная

Разработчик(и): доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2023

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» является формирование у обучающихся навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Экономика», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» является базовой для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Способен организовать документооборот по производству на предприятии питания	<p>Рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания;</p> <p>правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания;</p> <p>организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли</p>	<p>Навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания;</p> <p>навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК,</p>

						КК и т.д.)
2	ПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ПК-4.5 Разрабатывает производственные процессы, технологическую документацию и стандарты предприятия питания	<p>порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчётности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия;</p> <p>общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации;</p> <p>систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных изделий</p>	<p>правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции;</p> <p>документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день</p>	<p>практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания;</p> <p>навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания;</p> <p>навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)</p>

**4. Объем, структура и содержание дисциплины
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по годам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т.ч.	14,1				14,1
<i>аудиторная работа:</i>	14				14
лекции	6				6
лабораторные	8				8
практические	х				х
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1
<i>контроль</i>	х				х
Самостоятельная работа	57,9				57,9
Форма итогового контроля	х				зач.
Курсовой проект (работа)	х				х

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 год								
1.	1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Виды НТД. Порядок оказания услуг общественного питания 2. Сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования. Роль затрат в формировании себестоимости продукции (работ, услуг). Сущность и значение калькулирования. Бюджетирование как составная часть системы управленческого учета и контроля за затратами. Предмет и объекты бухгалтерского управленческого учета	1	Л	В	1	8	ВК ТК	ПО УО
2.	3. Понятия, связанные с учетом затрат. Места возникновения затрат. Объекты калькулирования. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета. Фактор затрат – база распределения накладных затрат. Носитель затрат как причина появления затрат. 4. Затраты и расходы: классификация, учет, поведение. Затраты и расходы. Затраты как активы организации. Расходы как уменьшение	2	Л	Т	1	8	ТК	УО

	капитала организации. Классификация затрат. Линейная аппроксимация поведения затрат. 5. Методы калькулирования себестоимости продукта. Себестоимость продукта: ее состав и виды. Роль калькулирования себестоимости продукта в управлении деятельностью организации. Распределение косвенных затрат. Принципы калькулирования. Классификация методов калькулирования							
3.	Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания	2	ЛЗ	М	1	3	ТК	УО ЛР
4.	6. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Особенности хозяйственной деятельности, планирования и учета издержек в общественном питании. Особенности учета расходов в общественном питании. Калькулирование в общественном питании. 7. Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования. Реализация методов учета затрат. Унификация данных сводного и оперативного учета, единые стандарты расчета и структуризации учетных данных на предприятии*	3	Л	ПК	1	8	ТК	УО
5.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания	3	ЛЗ	Т	2	3	ТК	УО Р ЛР
6.	Расчет численности работников и фонда оплаты труда	3	ЛЗ	Т	2	3	ТК	УО Р ЛР
7.	8. Группировка и методы распределения затрат. Методы распределения затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) в общественном питании. Калькуляционная группировка затрат. Распределение косвенных расходов по видам продукции (работ, услуг). Выбор объекта калькулирования, калькуляционной единицы. 9. Затраты как основной объект контроллинга. Формирование системы управления затратами в организации. Цели, функции и принципы управления затратами. 10. Инструменты контроллинга. Формирование структуры бизнеса, способствующей повышению эффективности деятельности предприятия на основе контроллинга. Элементы системы учета затрат. Виды систем учета затрат 11. Анализ издержек. Анализ объема, состава и динамики издержек. Анализ себестоимости продукции. Пути снижения себестоимости	4	Л	Т	2	8	ТК	УО Р
8.	Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания	4	ЛЗ	Т	2	8,9	ТК	УО ЛР
9.	Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта*	5	ЛЗ	КС	2	8	ТК	Т ПО ЛР
10.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	2
	Итого:				14	57,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

Формы проведения занятий: В - лекция визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол, ПК- пресс-конференция

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т-тестирование, ЛР-лабораторная работа, Р – реферат, З – зачет.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по темам: «Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта» с управляющим предприятия общественного питания и лекция-пресс-конференция «Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования» с владельцем предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью лабораторных занятий является приобретение знаний и умений в организации учета и отчетности материально-ответственных лиц на предприятиях общественного питания; организации составления калькуляционных карт блюд согласно нормативно-технической документации; организации документального оформления поступления и хранения продуктов (товара) и тары на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами; организации документального оформления реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – круглый-стол, пресс-конференция.

Лабораторное занятие, проводимое в виде круглого стола, позволяет обучиться методикам расчетов инвестиций (капитальных вложений), необходимых для реализации проекта, в том числе калькулирования и

ценообразования в общественном питании, а также знакомству с законодательно-правовой базой по учету затрат и формированию финансовых результатов в сфере индустрии питания.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в аудиториях, оборудованных наглядным материалом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КемТИПП, 2022	1-4
2	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетовва Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2020	1-4

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668		Санкт-Петербург., 2017	1-4

2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург., 2017	1-4
3	Экономика предприятия общественного питания: учебник URL: https://e.lanbook.com/book/93473	Фридман А. М.	Москва: Дашков и К, 2017	1-4

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>
2. Журнал. Гастрономь. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhumal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/stq/detail.php>.
11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>.

д) базы данных и поисковые

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023–31.12.2023 г	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	«P7-Офис» Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «P7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитории № 218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«30» августа 2023 года (протокол № 1).*