

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского

Институт экономики и предпринимательства

Утверждаю

Директор института экономики
и предпринимательства

_____ А.О. Грудзинский
(подпись)

" ____ " _____ 2017 г.

Рабочая программа дисциплины

**«КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Специальность среднего профессионального образования
38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»**

Квалификация выпускника

бухгалтер

Форма обучения

Очная, заочная

Нижегород
2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям)

Разработчик:

Жаринов В.В. – к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры от
«__» _____ 20__ протокол №__.

Зав.кафедрой, д.э.н., проф. _____ Мизиковский И.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Калькулирование себестоимости продукции общественного питания»

1.1. Область применения рабочей программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям) базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей «Экономика и управление».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к шестому профессиональному модулю ПМ.06 «Особенности отраслевого бухгалтерского учета» вариативной части основной профессиональной образовательной программы (МДК 06.04), изучается на 3 курсе (5 семестр) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Калькулирование себестоимости продукции общественного питания» является освоение комплексного подхода и научно обоснованной концепции в области организации и ведения ценообразования и калькулирования на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Обработать первичные бухгалтерские документы.

ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

ПК 2.1. Формировать бухгалтерские проводки по учету источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

ПК 4.1. Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1 использовать в речи профессиональную терминологию (ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-4.1);

- У2 ориентироваться в особенностях ценообразования и калькулирования себестоимости в организациях общественного питания (ПК-1.4, ПК-2.1);

- У3 калькулировать себестоимость блюд и кулинарных изделий (ПК-1.1, ПК-1.4, ПК-2.1);

- У4 использовать полученные знания в своей практической деятельности (ПК-1.1, ПК-

1.4, ПК-2.1);

- У5 применять нормативное регулирование бухгалтерского учета в организациях общественного питания (ПК-1.4, ПК-2.1);

- У6 применять первичные документы и регистры для калькулирования в организациях общественного питания (ПК-1.1, ПК-1.4, ПК-2.1);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З1 сущность и значимость ценообразования и калькуляции в организациях общественного питания (ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-4.1);

- З2 состав затрат, входящих в себестоимость продукции в общественном питании (ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-4.1);

- З3 методы калькулирования себестоимости в организациях общественного питания (ПК-1.1, ПК-1.4, ПК-4.1);

- З4 формы первичных документов и регистров, используемых в калькуляции себестоимости общественного питания (ПК-1.1, ПК-1.4);

- З5 законодательные акты, приказы и распоряжения по калькулированию себестоимости в общественном питании (ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-4.1).

1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося очной формы 42 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа; самостоятельной работы обучающегося 10 часов и 8 часов консультационных).

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося заочной формы 42 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

- для студентов очной формы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Консультация	8
Итоговая оценка по текущей успеваемости	

- для студентов заочной формы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)	42

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая оценка по текущей успеваемости	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькулирование себестоимости продукции общественного питания»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов для студентов очной формы</i>	<i>Объем часов для студентов заочной формы</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		<i>4</i>
Тема 1. Учет затрат, включаемых в себестоимость продукции общественного питания	Содержание учебного материала	4	2	<i>1,2</i>
	Понятие себестоимости и учет затрат в предприятиях общественного питания	4	2	
	Практическая работа.	3	2	
	Расчет себестоимости продукции в общественном питании.	3	2	
	Самостоятельная работа. Выполнение домашнего задания по теме. Работа с нормативными актами и литературой.	4	6	
Тема 2. Цены и ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	2	<i>1,2</i>
	Понятие о цене. Виды цен. Структура цен в общественном питании. Наценки предприятий общественного питания.	4	2	
	Практическая работа.	2	2	<i>2,3</i>
	Расчет наценок предприятий общественного питания	1	1	
	Расчет продажных цен на продукты предприятий общественного питания.	1	1	
	Самостоятельная работа. Выполнение домашнего задания по теме. Работа с	3	6	<i>3</i>

	нормативными актами и литературой.			
Тема 3. Документальное оформление и учет продуктов при калькуляции цен в общественном питании	Содержание учебного материала	4	2	<i>1,2</i>
	План-меню, порядок составления. Сборник рецептур блюд, его построение и назначение.	2	1	
	Правила расчета норм потерь овощей, мяса, птицы, рыбы. Порядок составления технологических карт.	2	1	
	Практическая работа.	1	2	<i>2,3</i>
	Составление плана-меню.		1	
	Расчет потребного количества сырья		1	
	Составление технологических карт.			
	Самостоятельная работа. Выполнение домашнего задания по теме. Работа с нормативными актами и литературой.	2	6	<i>2,3</i>
Тема 4. Калькулирование стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4	2	<i>1,2</i>
	Информационная база для калькуляции цен на продукцию предприятий общественного питания. Особенности калькуляции первых, вторых, третьих блюд, холодных закусок.	2	1	
	Калькуляция при использовании нестандартного сырья. Калькуляция блюд из яиц. Закладка специй и соли.	1	1	
	Порядок составления калькуляционных карточек.	1		
	Практическая работа	2	2	<i>2,3</i>
	Калькуляция первых, вторых, третьих блюд, холодных закусок	1	1	
	Перерасчет закладки сырья. Замена продуктов.	0,5	1	
	Калькуляция при использовании нестандартного сырья.	0,5		
	Составление калькуляционных карточек.			

	Самостоятельная работа. Выполнение домашнего задания по теме. Работа с нормативными актами и литературой.	3	8	2,3
	Консультации	8		
	Всего	42	42	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Калькулирование себестоимости продукции общественного питания» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий по разделам дисциплины;
- рабочая программа «Калькулирование себестоимости продукции общественного питания», календарно-тематический план;
- Технические средства обучения;
- мультимедиапроектор;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением. MS Windows, Microsoft Office 2007.

В качестве интерактивных методов обучения используется дискуссия по вопросам темы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз.Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=502587>
2. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0185-8 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=503667>
3. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512166>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Астахов, В. П. Бухгалтерский учет в торговле : учебник / учеб. пособие. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 432 с. - (Высшее образование)
2. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с.: ISBN 978-5-394-02069-8 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" № 402-ФЗ от 06.12.2011
2. Гражданский Кодекс РФ (части первая и вторая). М.: «Проспект», 2013.
3. Налоговый кодекс РФ (части первая и вторая).

4. Приказ Минфина РФ "Об утверждении положения по ведению бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации" № 34 н от 29.07 1998.
5. Приказ Минфина РФ "Об утверждении положения по бухгалтерскому учету "Учетная политика предприятий" (ПБУ 1/2008) № 60 н от 09.12.2008.
6. Приказ Минфина РФ "Об утверждении положения по бухгалтерскому учету "Учет материально-производственных запасов" (ПБУ 5/01).
7. Приказ Минфина РФ "Об утверждении положения по бухгалтерскому учету "Доходы организации" (ПБУ 9/99) № 32н от 06.05.1999.
8. Приказ Минфина РФ "Об утверждении положения по бухгалтерскому учету "Расходы организации" (ПБУ 10/99) № 33н от 06.05.1999.
9. «План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятий и организаций и инструкция по его применению», утв. Приказом Минфина РФ № 94-Н от 31.10.2000.

СПРАВОЧНО-БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

Консультант плюс

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

1. Журнал «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании»
2. Журнал «Торговля: Бухгалтерский учет и налогообложение»
3. Журнал «Практическая бухгалтерия» (eLibrary)

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

1. КонсультантПлюс. Справочная правовая система <http://www.consultant.ru>
2. Гарант. Справочная правовая система <http://www.garant.ru>
3. <http://www.buh.ru>
4. <http://www.gaap.ru>
5. <http://www.klerk.ru>
6. <http://www.skrin.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий обязательной контрольной работы, заслушивания сообщений, докладов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля результатов обучения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
Использовать в речи профессиональную терминологию	Текущий контроль в форме устного опроса

Ориентироваться в особенностях бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме устного опроса Рубежный контроль: рубежная контрольная работа
Использовать полученные знания в своей практической деятельности	Текущий контроль в форме: тестирования Итоговый контроль: выполнение задания для домашней самостоятельной работы
Применять нормативное регулирование бухгалтерского учета в организациях общественного питания;	Текущий контроль в форме: устного опроса Рубежный контроль: аудиторная контрольная работа
Калькулирование себестоимость блюд и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль в форме: аудиторная контрольная работа
Применять первичные документы и регистры бухгалтерского учета в организациях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль в форме: аудиторная контрольная работа
Знания:	
Сущность и значимость бухгалтерского учета в общественном питании	Текущий контроль в форме: устных опросов по темам дисциплины;
Состав затрат, входящих в себестоимость продукции в общественном питании	Текущий контроль в форме: устных опросов по темам дисциплины
Формы первичных документов и регистров, используемых в калькуляции себестоимости общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: аудиторная контрольная работа
Методы калькулирования в предприятиях общественного питания	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: аудиторная контрольная работа
Законодательные акты, приказы и распоряжения по организации бухгалтерского учета в общественном питании и составлению отчетности в организациях	Текущий контроль в форме: практических занятий по темам дисциплины Рубежный контроль: аудиторная контрольная работа

Описание шкал оценивания

Шкала оценивания	Критерии
Отлично	Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены
Хорошо	Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без

	пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
Удовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
Неудовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий не выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

Разработчик: к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета Жаринов В.В.

Эксперты:

Программа рекомендована на заседании кафедры бухгалтерского учета

протокол № ____ от _____ года.

Заведующий кафедрой д.э.н., профессор Мизиковский И.Е.

Программа одобрена на заседании методической комиссии института экономики и предпринимательства от _____ года, протокол № ____.