

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОРД.03-47018  
 « 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет  
 переименован в Институт экологической  
 и пищевой биотехнологии в соответствии  
 с приказом ректора ФГБОУ ВО  
 Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



**ФГОС 2015 г.**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан БТФ  
**Жучаев К.В.**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**(МОДУЛЯ)**

**Б1.В.13 Производственный учет и отчетность в общественном питании**

**19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование направления подготовки

профиль: **Технология и организация ресторанного дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательский**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологический**

(профиль и виды деятельности)

Курс: 4/3

Семестр: 7/5

БТФ

очная, заочная  
 форма обучения

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>	<b>7/5</b>
В том числе,			
<b>Контактная работа</b>	30	10	
Лекции	14	4	
Практические занятия	16	6	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	<b>42</b>	<b>62</b>	
<b>В том числе:</b>			
Контрольная работа	к.р.	к.р.	7/5
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	зачет	зачет	7/5

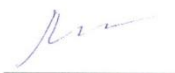
Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры ТТПП,  
канд. техн. наук

(должность)



подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

# **1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- сущность производственного учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта;
- документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

### **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), оформлять и использовать калькуляционные карточки;
- составлять технологическую карту.

### **владеть:**

- комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта;
- методами анализа в сфере общественного питания;
- способами принятия оптимальных управленческих решений в области учета в сфере общественного питания.

## 1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в общественном питании» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. **ОПК-5** - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

2. **ПК-5** - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

3. **ПК-6** - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ПК)
1	<b>Знать:</b>	
1.1	сущность производственного учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта; документы и документацию, её оформление и использование в учёте; структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий; порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; порядок получения продуктов из кладовой; документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; порядок учёта предметов материального оснащения; виды нормативно-технологической документации.	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
2.	<b>Уметь:</b>	
2.1	составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;	ОПК-5, ПК-5, ПК-6

	составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), оформлять и использовать калькуляционные карточки; составлять технологическую карту.	
3	<b>Владеть:</b>	
3.1	комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета в сфере общественного питания; методами анализа в сфере общественного питания;	ОПК-5, ПК-5, ПК-6

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.13 Производственный учет и отчетность в общественном питании относится к обязательным дисциплинам вариативной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология продукции общественного питания» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Ресторанный бизнес», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Специализированное питание».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий по очной форме обучения представлено в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 7					
1	1.Вводная лекция	2		2	4	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
2	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	2	2	4	8	ОПК-5, ПК-5, ПК-6

3	Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	2	4	3	9	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
4	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	4	4	10	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
5	Учет сырья и готовой продукции на производстве	4	4	4	12	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
6	Методы обслуживания посетителей	2	2	4	8	ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4
	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
	Подготовка к зачету			9	9	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
	Итого	14	16	42	72	

Распределение часов по темам и видам занятий по заочной форме обучения представлено в таблице 3.

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 5					
1	1. Вводная лекция	0,5		3	3,5	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
2	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	0,5	1	7	8,5	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
3	Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	0,5	1	8	9,5	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
4	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	1	1	8	10	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
5	Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	2	8	11	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
6	Методы обслуживания посетителей	0,5	1	6	7,5	ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4
	Подготовка и выполнение контрольной работы			18	18	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
	Подготовка к зачету			4	4	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
	Итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

### **3.1.Содержание отдельных тем**

#### **Тема 1. Вводная лекция**

Цель, задачи и предмет учебной дисциплины. Характеристика производственного учёта. Понятие об учёте, задачи, виды учёта в общественном питании.

#### **Тема 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания**

Организация учёта в общественном питании. Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность.

Понятие о документах учёта, значение документов. Классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов.

#### **Тема 3. Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий**

Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы. Нормы взаимозаменяемости продуктов.

#### **Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания**

Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен на товары народного потребления. Особенности ценообразования в общественном питании.

Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерские изделия. Порядок установления цен на продукцию. Производство кондитерского цеха. Система скидок /наценок / на продукцию общественного питания, порядок их применения.

Понятие о калькуляции. Документы, используемые при составлении калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использование калькуляционных карточек

#### **Тема 5.Учет сырья и готовой продукции на производстве**

Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех.



План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход специй и соли.

Требование-накладная, расходная накладная, назначение, порядок оформления.

Составление акта реализации и отпуска изделий кухни, отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.

Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.

Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли, при транспортировке, при хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. Учет потери товаров вследствие боя, лома и порчи.

#### **Тема 6. Методы обслуживания посетителей**

Общая характеристика методов обслуживания. Виды обслуживания. Расчеты с посетителями при различных методах обслуживания. Наличные и безналичные расчеты.

Расчеты при обслуживании через официанта. Принятие официанта кассового аппарата. Составление заказа и счета, передача заказа на производство.

Расчет с посетителями. Подготовка и сдача выручки официантом.

Представительная зарплата заказа посетителей через кассу. Отчетные документы и их оформление расчет общей суммы контрольных чеков. Расчеты при обслуживании свадеб, вечеров, банкетов. Прием заказов, подготовка меню.

Ознакомление заказчика с правилами работы предприятия, с правилами обслуживания, порядком возмещения возможных убытков.

### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

#### **4.1. Список основной литературы**

✓1. Тюленева, Т.А. Учет, анализ и налогообложение в малом бизнесе и торговле: учебное пособие / Т.А. Тюленева. — Кемерово: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2021. — 354 с. — ISBN 978-5-00137-259-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

✓2. Губаненко, Г.А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учебное пособие / Г.А. Губаненко, М.В. Крылова. — Красноярск: СФУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-7638-4304-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>





## 4.2. Список дополнительной литературы

1. Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Щербакова, А.Т., Алисова [и др.]. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Иванова, О.Е. Бухгалтерский учет на предприятиях малого бизнеса: учебное пособие / О.Е. Иванова. — 3-е изд., испр. — пос. Караваево: КГСХА, 2020. — 125 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book>

## 3.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Налоговые новости и статьи	<a href="http://nalog-nalog.ru">http://nalog-nalog.ru</a>
2.	Бухгалтерский учет, налоги, аудит	<a href="https://www.audit-it.ru">https://www.audit-it.ru</a>
3.	Все для общепита в России	<a href="http://www.pitportal.ru/restaurant-market/">http://www.pitportal.ru/restaurant-market/</a>
4.	Бланки документов	<a href="http://blanker.ru/album-op-forms">http://blanker.ru/album-op-forms</a>
5.	Портал информационной поддержки ведения бухучета в малом бизнесе «Бухгалтерский учет и налоги»	<a href="http://businessuchet.ru">http://businessuchet.ru</a>

## 3.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Производственный учет и отчетность в общественном питании: методические указания по выполнению практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: О.В. Лисиченок, Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск, 2017. – 31 с.

2. Производственный учет и отчетность в общественном питании: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. фак-т, сост. О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2017. – 15 с.

## 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

**Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения**

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2010 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	1	Mozilla Public License

**Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.**

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Вводная лекция	10 слайдов
2.	Презентация	Учет сырья и готовой продукции на производстве	15 слайдов
3.	Презентация	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	20 слайдов
4.	Документ	Калькуляционная карточка	
5.	Документ	План-меню	
6.	Документ	Дневной заборный лист	
7.	Документ	Накладная на отпуск товара из кладовой	
8.	Документ	Отчет о движении продуктов	
9.	Документ	Акты на бой, лом	
10.	Документ	Акт о передаче товаров и тары	
11.	Документ	Ведомость движения готовых изделий в кондитерском цехе	

## **5. Описание материально-технической базы**

**Таблица 7. Перечень используемых помещений**

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
з-317	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон

## **6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине**

**Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения**

№ п/п	Тема	Кол- во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	4	ЛП	Лекция-визуализация	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
2	Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	2	ЛП	Лекция-визуализация	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	Л	Лекция-визуализация	ОПК-5, ПК-5, ПК-6
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2	ЛП	Лекция-визуализация	ОПК-5, ПК-5, ПК-6

## 7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Производственный учет и отчетность в общественном питании» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

**Оценка «зачтено»:** дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине; в ответе прослеживается четкая структура и логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

**Оценка «не зачтено»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

## 8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом  
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г.

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры  
протокол от «5» октября 2022 г. № 3

Заведующая кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета, д.б.н., профессор

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной формам обучения

(должность)



подпись

П.В. Белоусов

ФИО