

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Факультет Биолого-технологический**  
**Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ОП 03-48  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Декан БТФ



**ФГОС 2015 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ОД.15 Производственный учет и отчетность в общественном питании**

**Направление подготовки:** 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

**профиль:** Технология и организация ресторанного дела

**основной вид деятельности:** научно-исследовательский

**дополнительный вид деятельности:** производственно-технологический

Курс: 4, 3, 4

Семестр: 7, 5, 7

Биолого-технологический  
факультет

Очная, заочная  
 очная, заочная, очно-заочная

Вид занятий	Объем занятий [2 з.е.]			Семестр
	очная	заочная	<i>инд. ур. работ</i>	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	72	72	72	7/5/7
В том числе,				
Аудиторные занятия	30	10	6	
Лекции	14	4	2	
Лабораторные занятия	16	6	4	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	42	62	66	
Курсовой проект (курсовая работа)				
Контрольная работа / реферат	КР	КР	Кр	
Форма контроля				
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	Зачет	

Новосибирск 2016

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 от 12 ноября 2015 г. №1332, рабочего учебного плана, утвержденного ученым советом НГАУ от «25» января 2016 г. протокол №1.

**Программу разработала:**

Доцент, к.с.-х.н

Должность, ученая степень и звание

Ворожейкина Н.Г.

подпись

ФИО

**Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры**

**Технологии и товароведения пищевой продукции**

[название кафедры]

Протокол № 5 от «26» января 2016 г.

[номер и дата протокола]

Зав. кафедрой, доцент, к.т.н.

ученая степень и звание



подпись

Гаптар С.Л.

**Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета Биолого-технологического факультета**

Протокол № 1 от «27» января 2016 г.

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



подпись

Кочнева М.Л.

*Согласовано:*  
куратор биолого-технологического  
направления подготовки 19.03.04,  
к.б.н., доцент



Белухин П.В.

## **РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ**

### **1.1. Лист регистрации изменений (приложение1)**

### **1.2. Внешние и внутренние требования**

Внешние требования к освоению дисциплины регламентируются ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции организации общественного питания Б1.В.ОД.15 Производственный учет и отчетность в общественном питании в части отнесения ее к базовой части, обязательная дисциплина.

Внутренние требования определяются видами и задачами профессиональной деятельности и формируемыми компетенциями.

Типовая программа учебной дисциплины отсутствует

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины.**

Целью изучения дисциплины является получение студентами систематизированных знаний, организации системы учета, бюджетирования, отчета и калькулирования в сфере общественного питания, а также приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- научить обучающихся правильно составлять документы и отчеты,
- правильно осуществлять ценообразование и калькуляцию на продукцию собственного производства предприятий общественного питания,
- дать представление о разработке и утверждении стандартов предприятий, технико-технологических и технологических карт;
- научить методике составления и расчета дневного рациона питания, научить приемам и способам вычислений.

### **1.4. Особенности (принципы) построения дисциплины.**

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Ресторанный бизнес» «Технология продукции общественного питания» «Специализированное питание», «Кухни народов мира», «Кондитерское производство», «Детское и функциональное питание», «Гостиничный сервис» (табл. 3).

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов. Промежуточная форма отчетности - зачет.

### **1.5. Требования к уровню освоения учебной дисциплины**

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

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

В результате изучения дисциплины студент должен (табл. 1).

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	<b>Знать:</b>	
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- -сущность производственного учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта,</li> <li>-документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li> <li>- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий,</li> <li>-порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</li> <li>- порядок получения продуктов из кладовой;</li> <li>- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- порядок проведения инвентаризации;</li> <li>- порядок учёта предметов материального оснащения;</li> <li>- виды нормативно-технологической документации.</li> </ul>	ОПК -5; ПК-6;
2.	<b>Уметь:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li> <li>-составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;</li> <li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;</li> <li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать</li> </ul>	ОПК-5; ПК – 6;

	калькуляционные карточки. - оформлять документы по результатам инвентаризации; - составлять технологическую карту;	
3.	<b>Владеть:</b>	
	- комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта; - методами анализа в сфере общественного питания; - способами принятия оптимальных управленческих решений в области учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания	ОПК-5; ПК – 6;

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Структура и содержание учебной дисциплины

Очная форма

Табл. 2

№	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК,ПК)
		лекции, (Л)	Вид занятия (ЛР)	самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1.	Раздел 1.Общая характеристика производственного учета и отчетности	2		4	6	ОПК-5; ПК-6;

2.	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	2	2	6	6	ОПК-5; ПК-6;
3.	Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	2	4	6	12	ОПК-5; ПК-6;
4.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	4	6	12	ОПК-5; ПК-6;
5.	Учет сырья и готовой продукции на производстве	4	4	10	18	ОПК-5; ПК-6;
6.	Методы обслуживания посетителей	2	2	6	10	ОПК-5; ПК-6;
	итого	14	16	42	72	

### 2.1. Структура и содержание учебной дисциплины

Заочная форма

Табл. 2.1

№	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самосто- я- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 5					

1.	Раздел 1.Общая характеристика производственного учета и отчетности		1	10	11	ОПК-5; ПК-6;
2.	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	1	1	10	12	ОПК-5; ПК-6;
3.	Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	1	1	10	12	ОПК-5; ПК-6;
4.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	1	1	12	14	ОПК-5; ПК-6;
5.	Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	1	10	12	ОПК-5; ПК-6;
6.	Методы обслуживания посетителей		1	10	11	ОПК-5; ПК-6;
	итого	4	6	62	72	

## 2.2 Содержание отдельных разделов и тем:

**Тема 1.** Общая характеристика производственного учета и отчетности. Характеристика бухгалтерского учёта. Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского 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. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при 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.

**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 по вине заказчика и гостей.

Безналичные расчеты. Расчеты при обслуживании конференции, съездов, участников совещаний, расчеты по гарантийным письмам организаций; расчеты с туристами. Расчет потребности в посуде и в приборах для подачи.

### Междисциплинарная связь

Табл.3

№ П/П	Наименование предшествующих дисциплин	№ разделов (тем) данной дисциплины, базирующихся на изучении предшествующих курсов					
		1	2	3	4	5	6
1	Технология производства общественного питания»						
2	«Специализированное питание»	+	+	+	+	+	+
3	«Кухни народов мира						
4	«Кондитерское производство»			+		+	+
5	«Детское и функциональное питание»			+	+		
6	«Гостиничный сервис»	+		+			+
№п/п	Наименование последующих	№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения					

	дисциплин	последующих курсов					
		1	2	3	4	5	6
1	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	+	+				+
2	«Ресторанный бизнес»	+	+	+	+	+	+

## **2.2. Учебная деятельность**

Учебная деятельность состоит из лекций, практических и семинарских занятий, самостоятельной работы.

### **2.3. Содержание и организация самостоятельной работы**

Самостоятельная работа студентов рассматривается как одна из форм обучения, которая предусмотрена Государственным образовательным стандартом и рабочим учебным планом по специальности. Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с учебной и научной литературой и практическими материалами, необходимыми для изучения курса дисциплины «Производственный учет и отчетность в общественном питании» и развития у них способностей к самостоятельному анализу полученной информации. В процессе изучения дисциплины студент может выполнять следующие виды самостоятельной работы.

**Виды самостоятельной работы Табл.4**

	Виды самостоятельной работы	Часы	
		очное	заочное
1	<b>Выполнение контрольной работы</b>	12	18
2	<b>Подготовка к зачету</b>	9	9
3.	<b>Подготовка к устному опросу, семинарскому занятию</b>	21	35
4	Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху	3	3
5	Составление инвентаризационной ведомости и выявление результата инвентаризации.	2	6
6	Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ. Расчет отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд.	2	6
7	Калькуляция розничных цен на различные группы продукции. Исчисление цен на товары	2	6
8.	Порядок заполнения документов на предприятиях общественного питания	4	6
9	Порядок составления ТТК, ТК, ТУ	6	8
	<b>Итого</b>	<b>42</b>	<b>62</b>

#### ***2.4 Контролирующие материалы для аттестации по дисциплине***

##### **Темы для самостоятельной работы**

1.Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху

2. Составление инвентаризационной ведомости и выявление результата инвентаризации.

3. Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ. Расчет отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.

4. Калькуляция розничных цен на различные группы продукции. Исчисление цен на товары

### **вопросы для контрольной работы**

1. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски и блюда
2. Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда
3. Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда
4. Калькуляция свободных розничных цен на кондитерские изделия
5. Составление товарных накладных и счетов – фактур. Оформление доверенностей
6. Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой
7. Составление товарного отчета и товарной книги
8. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости
9. Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за наличный расчет
10. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни
11. Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), контрольного расчета расхода соли и специй, наряда – заказа по кондитерскому цеху
12. Составление акта на передачу товаров, тары и инвентаря, товарного отчета
13. Составление приходных и расходных кассовых ордеров
14. Составление авансового отчета
15. Оформление платежных поручений
16. Оформление табеля учета использования рабочего времени
17. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок

### **Список вопросов для подготовки к зачету**

1. Документация хозяйственных операций.
2. Виды цен.

3. Механизм ценообразования.
4. Торговые наценки.
5. План-меню и порядок его составления.
6. Сборник рецептур, принцип построения и основные разделы
7. Порядок составления калькуляционных карточек.
8. Задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализация готовой продукции.
9. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.
35. Закупка товаров и сырья у физических лиц, порядок оформления закупки.
10. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
11. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии.
12. Синтетический учет поступления и отпуска товаров.
13. Учет отпуска товаров и продуктов.
14. Документальное оформление поступления сырья на производство.
15. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
16. Нормируемые и ненормируемые потери.
17. Отражение в бухгалтерском учете товарных потерь.
18. Учет тары.
19. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации.
20. Учет поступления сырья на производство.
21. Учет реализации и отпуска готовой продукции.
22. Учет предметов материально-технического оснащения.
23. Правила ведения кассовых операций.
24. Первичные документы по расчетам наличными.
25. Документальное оформление и учет операций на расчетном счете.
26. Документальное оформление и учет операций на валютном счете.
27. Синтетический учет операций на расчетном счете.
28. Основные виды и формы безналичных расчетов.
29. Задачи учета труда и заработной платы.
30. Классификация и учет личного состава.

### **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

#### **3.1. Учебно-методическое обеспечение**

##### **Список основной и дополнительной литературы**

##### ***Основная литература:***

1. Бабаев Ю. А., Петров А.М 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

2. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с.

*Дополнительная литература:*

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2004г.
2. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 1983г.
4. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.1998г.
5. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2005г.
6. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2002 г.
7. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2006 г.
8. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2005г.
9. Куликова О.А., Перетятко М.Ю.. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
10. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2005г.

### **3.2. Информационное обеспечение**

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в общественном питании» для проведения учебных занятий используются презентации в Microsoft Word PowerPoint, наглядные пособия.

## **РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Образовательные технологии Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине**

**Табл.5**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Используемые интерактивные образовател</b>	<b>Формируемые компетенции (ОК, ПК)</b>
--------------	-------------	---------------------	----------------------------	---	---

15

№ п/п				<b>-ные технологии</b>	
1	Общая характеристика производственного учета и отчетности	2	ЛП	Лекция-пресс-конференция	ОПК-5; ПК -5; ПК-6
2	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	2	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-5; ПК-6
3	Сборники рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий	2	ЛП	Лекция - презентация	ОПК-5; ПК-6
4	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	ЛП	Лекция - беседа	ОПК-5; ПК-6
5	Учет сырья и готовой продукции на производстве	4	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-5; ПК-6
6	Методы обслуживания посетителей	2	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-5; ПК-6
	Итого	14			

#### 4.2. Порядок аттестации студентов по дисциплине

##### *Порядок аттестации студентов по дисциплине*

*Табл.7*

<b>Вид занятия</b>	<b>Критерии оценки</b>
Посещение лекций	1 занятие = 0,5 балл; Min – 0 баллов; Max – 8 балла
Посещение ЛПЗ	1 занятие = 0,5 балл; Min – 0 баллов; Max – 16 баллов.
Выполнение практического задания в срок (не позднее 7 дней после практического занятия)	1 ПЗ = 1 балл Min – 0 баллов; Max – 32 балла

Устный ответ на занятии	1 ответ = 1 балл; Min – 0 баллов; Max – 32 баллов.
Устный доклад на занятии (2 раза)	1 доклад = 9 баллов Min – 0 баллов; Max – 27 баллов
Выполнение контрольной работы	Min – 0 баллов; Max – 50 баллов.
Итоговое испытание	Min – 0 баллов; Max – 15 баллов.
<b>ИТОГО:</b>	<b>180 баллов</b>



## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины «Производственный учет и отчетность в общественном питании»

(направление подготовки 19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания, 4 курс, 7 семестр)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина относится к блоку Б1 (базовая часть), обязательная дисциплина. В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

#### **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 проведения инвентаризации;
- 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;
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

#### **владеть:**

- комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта;
- методами анализа в сфере общественного питания;

- способами принятия оптимальных управленческих решений в области учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания

Целью изучения дисциплины является получение студентами систематизированных знаний, организации системы учета, бюджетирования, отчета и калькулирования в сфере общественного питания, а также приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания. позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов. **Промежуточная форма отчетности - зачет.**