

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

Рег. № ТОПн.03-2501у

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Декан биолого-технологического  
факультета  
**К.В. Жучаев**

«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 2020 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.О.25 Производственный учет и отчетность**

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4, 5

Семестр: 8,10

Факультет (институт)

очная, заочная

Биолого-технологический

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>		<b>8/10</b>
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	<b>38</b>	<b>14</b>		<b>8/10</b>
Занятия лекционного типа	14	6		8/10
Занятия семинарского типа	24	8		8/10
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	<b>70</b>	<b>94</b>		<b>8/10</b>
<b>В том числе:</b>				
Курсовой проект / курсовая работа				8/10
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К		8/10
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		8/10

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриат* по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

**Программу разработал(и):**  
доцент кафедры ТТШ, к.т.н.  
(должность)



подпись

Лисиченок О.В.  
ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<p><b>ОПК-1.</b> Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p><b>ИОПК 1.1</b> Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность производственного учёта, законодательные и нормативные документы, используемые в организации учёта;</li> <li>- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборники рецептур;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета и калькулирования в сфере общественного питания</li> </ul>
<p><b>ПК-4.</b> Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>ИПК 4.3</b> Организует документооборот по производству продукции на предприятии питания</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li> <li>- порядок ценообразования и калькуляции кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p>

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

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

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Компьютеризация производства», «Кондитерское производство», «Бухгалтерский учет» и является основой для последующего изучения дисциплины «Бизнес-планирование».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий по очной и заочной формам представлено в таблицах 2 и 3.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводная лекция	2			2	ОПК-1, ПК-4
2	Организация материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания	2	4	8	14	ОПК-1, ПК-4
3	Учет поступления сырья и товаров	2	4	8	14	ОПК-1, ПК-4
4	Учет товаров в местах хранения	2	4	8	14	ОПК-1, ПК-4
5	Учет сырья при производстве кулинарной продукции	2	4	8	14	ОПК-1, ПК-4
6	Ценообразование в общественном питании	2	4	8	14	ОПК-1, ПК-4
7	Учет и документальное оформление операций на предприятии	2	4	9	15	ОПК-1, ПК-4
	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	ОПК-1, ПК-4
	Подготовка к зачету			9	9	ОПК-1, ПК-4
	<b>Итого</b>	14	24	70	108	ОПК-1, ПК-4

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводная лекция	0,5			0,5	ОПК-1, ПК-4
2	Организация материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания	0,5	1	12		ОПК-1, ПК-4
3	Учет поступления сырья и товаров	1	1	12	14	ОПК-1, ПК-4
4	Учет товаров в местах хранения	1	1	12	14	ОПК-1, ПК-4
5	Учет сырья при производстве кулинарной продукции	1	2	12	15	ОПК-1, ПК-4
6	Ценообразование в общественном питании	1	1	12	14	ОПК-1, ПК-4
7	Учет и документальное оформление операций на предприятии	1	2	12	15	ОПК-1, ПК-4
	Подготовка и выполнение контрольной работы			18	18	ОПК-1, ПК-4
	Подготовка к зачету			4	4	ОПК-1, ПК-4
	<b>Итого</b>	6	8	94	108	ОПК-1, ПК-4

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

### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем

#### **Тема 1. Вводная лекция**

Цель, задачи и предмет учебной дисциплины. Характеристика производственного учёта. Понятие об учёте, задачи, виды учёта в общественном питании. Организация учёта в общественном питании. Понятие о документах учёта, значение документов. Классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов.

#### **Тема 2. Организация материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания**

Понятие о товарно-материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности: бригадная и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность.

### **Тема 3. Учет поступления сырья и товаров**

Прием пищевых продуктов в предприятиях общественного питания. Пакет сопроводительных документов на товар: документы, подтверждающие количество полученного товара, документы, подтверждающие качество полученного товара.

### **Тема 4. Учет товаров в местах хранения**

Организация учета на складе. Учетная цена товара.

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.

Учет тары. Отпуск товара со склада. Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех. Инвентаризация.

### **Тема 5. Учет сырья при производстве кулинарной продукции**

План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход специй и соли. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы. Нормы взаимозаменяемости продуктов.

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. Ценообразование в общественном питании**

Понятие о цене и ценообразовании, виды цен на товары. Особенности ценообразования в общественном питании.

Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерские изделия. Способы определения продажной цены на продукцию общественного питания.

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

## Тема 7. Учет и документальное оформление операций на предприятии

Отчетность материально-ответственных лиц. Товарный учет. Особенности учета в овощном обособленном цехе. Особенности учета в мясном обособленном цехе. Учет в кондитерском цехе.

### 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, 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 978-5-4304-0. — 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: Кемеровский институт (федеральный) государственного образования, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

✓2. Иванова, О.Е. Бухгалтерский учет на предприятиях малого бизнеса: учебное пособие / О.Е. Иванова. — 3-е изд., испр. — пос. Караванское, 2020. — 125 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: [https://e.lanbook.com/book](https://e.lanbook.com/book/)

#### 4.3. 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/resurant-market/">http://www.pitportal.ru/resurant-market/</a>
4.	Бланки документов	<a href="http://blanker.ru/album-on">http://blanker.ru/album-on</a>

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

1. Производственный учет и отчетность: методические указания по выполнению практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: О.В. Лисиченок – Новосибирск, 2022. – 38 с. Доступ из локальной сети ФГБОУ ВПО «НГАУ» URL:

2. Производственный учет и отчетность: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. фак-т, сост. О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. – 15 с. Доступ из локальной сети ФГБОУ ВПО «НГАУ» URL:

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

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

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

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Организация материальной ответственности работников на предприятиях общественного питания	15слайдов
2.	Презентация	Учет поступления сырья и товаров	27 слайдов
3.	Презентация	Учет товаров в местах хранения	24 слайда
4.	Презентация	Учет сырья при производстве кулинарной продукции	38 слайдов
5.	Презентация	Ценообразование в общественном питании	28 слайдов
6.	Презентация	Учет и документальное оформление операций на предприятии	20 слайдов
7.	Документ	Унифицированные формы документов	

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

Таблица 7. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук

		Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр, рН-метр, сушильный шкаф

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Производственный учет и отчетность» 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.

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

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

Заведующий кафедрой  
(должность)

  
подпись

С.Л. Гаптар  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета  
(должность)

  
подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной формам обучения  
(должность)

  
подпись

П.В. Белоусов  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному  
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному  
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.О.25 Производственный учет и отчетность

#### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.25 Производственный учет и отчетность в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ):

1. **ОПК-1.** Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.

2. **ПК-4.** Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

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

Промежуточная форма контроля - зачет.

**ВВЕДЕНИЕ**