МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).57

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Калькуляция в общественном питании
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 28

Виды контроля в семестрах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

сформировать представления о порядке ценообразования в общественном питании.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ОПК-4: Применяет существующую нормативную, техническую и технологическую документацию в профессиональной деятельности

Знать:

нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сборника технических нормативов на продукцию общественного питания

Уметь:

применять сборник техничесих нормативов при калькуляции себестоиомсти продукции общественного питания.

Владеть:

навыками калькулирования по сборнику технических нормативов на продукцию общественного питания.

ИД-2.ПК-1: Способен производить расчеты нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства

Знать:

нормы закладок сырья, алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты).

Уметь:

производить переасчет закладки стандартного и нестандартного сырья, перерасчет сырья при замене продукта на другой подходящий и оформлять акты на нестандартное сырье, акты контрольных проработок с целью определения норм отходов и потерь этого сырья при холодной и тепловой обработках.

Владеть:

навыками расчета норм закладок сырья в соответствии с сезоном, перасчета норм закладки при взаимозаменяемости продуктов, определения норм вложения сырья и полуфабрикатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты).
2.2	**Уметь:**
2.2.1	определять себестоимость сырьевого набора и продажной цены готовой продукции.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками кулькуляциии по видам продукции общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.02
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.4	Товароведение продовольственных товаров
3.1.5	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.6	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.3	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **2 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.Ценообразование в общественном питании					
1.1	Понятие о цене. Виды цен. /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.2	План-меню, его назначение. /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.4	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.5	Продажная цена готовой продукции и наценка в общественном питании. /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.6	Расчет необходимого количества продуктов.Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли /Лек/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.7	Теоретическая и практическая себестоимость (food cost). /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.8	Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	

1.9	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Холодные блюда и закуски". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.10	Практические задания со сборником рецептур.Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Супы". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.11	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из картофеля, овощей". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.12	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из круп". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.13	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из бобовых и макаронных изделий". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.14	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из яиц и творога". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.15	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.16	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из мяса и мясных продуктов". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.17	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Блюда из домашней птицы". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.18	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Соусы". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.19	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Сладкие блюда". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.20	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Напитки". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	

1.21	Практические задания со сборником рецептур. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства "Мучные изделия". /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.22	Особенности калькулирования себестоимости фирменной продукции общественного питания. /Пр/	5	2	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	
1.23	Изучение литературных источников, коспектов лекций,подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации -зачету) /Ср/	5	28	ИД-2.ПК-1 ИД-2.ОПК-4	Э1 Э2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	ЭБС Лань
Э 2	Образовательная платформа Юрайт

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория.
Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2 Оборудование:
1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
2) экран на штативе ScreenMedia
3) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)
Учебная мебель:
1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером
2) Стол рабочий
3) Стол учебный 3хместный
4) Стул ученический регулируемый
5) Стул «Черный»
№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:
1. Системный блок iRu(A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.;
2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.;
3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;
4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению практических заданий, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:
методические указания и задания к практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной

самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Практические занятия
Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков в области калькуляции продукции общественного питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка калькулирование продукции общественного питания в предприятиях питания самостоятельно и в условиях командной работы.
Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.
Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.
Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимся в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.
Подготовка к зачету. Подготовка к зачету – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.
Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).