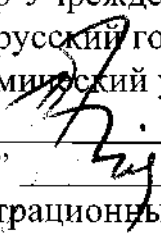


Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”


_____ В.Н.Шимов
“ ” _____ 2010 г.

Регистрационный № УД Бел.г. 16 /баз.

КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Учебная программа по специальности
1-25 01 10 “Коммерческая деятельность”

Составитель: Олефиренко Т.А., доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита в торговле Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доцент.

Рецензенты:

Ефимова О.П., доцент кафедры экономики торговли, кандидат экономических наук, доцент;

Мушовец А.А., заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита Учреждения образования «Частный институт управления и предпринимательства», кандидат экономических наук, доцент.

Рекомендована к утверждению:

Кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита в торговле Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 13 от 13 мая 2010г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 5 от « 16 » 06 2010 г.)

Ответственный за выпуск: Олефиренко Т.А.

Пояснительная записка

Изучение дисциплины «Калькуляция в общественном питании» предусмотрено учебным планом, для студентов специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность», специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятиях общественного питания».

Изучение данной дисциплины ставит своей целью приобретение студентами теоретических знаний о порядке формирования цен на покупные товары, сырье и продукцию собственного производства, вырабатываемую предприятиями общественного питания на основе порядка, установленного действующим законодательством и приобретение практических навыков калькулирования продажных цен в предприятиях общественного питания согласно основных положений Инструкции по ценообразованию для предприятий общественного питания всех форм собственности и подчиненности.

Изучив дисциплину «Калькуляция в общественном питании» студент должен знать:

- структуру продажной цены готовой продукции собственного производства и покупных товаров;
- содержание основных разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;
- основы правильного включения в калькуляцию сырья различных кондиций и условия замены продовольственного сырья;
- правила проведения и документального оформления контрольных проработок сырья;
- порядок разработки и утверждения рецептур на новые, фирменные блюда, изделия и полуфабрикаты.

уметь:

- пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности;
- калькулировать розничные цены на сырье и продажные цены на продукцию собственного производства и покупные товары;
- правильно составлять калькуляционную карточку.

Всего по дисциплине 50 часов, из них всего аудиторных – 32 часа, в том числе лекции – 16 часов; практические занятия – 16 часов.

Рекомендуемая форма контроля – зачет.

Примерный тематический план дисциплины
«Калькуляция в общественном питании»

№№ п/п	Название темы	Количество	
		лекций	практических занятий
1	Сущность и задачи калькулирования себестоимости продукции	2	-
2	Организация и основные принципы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции	2	4
3	Сущность издержек обращения в торговле	2	2
4	Себестоимость продукции и особенности ценообразования в общественном питании	2	2
5	Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства в общественном питании	6	6
6	Порядок калькулирования продажных цен на покупные товары и продукцию кондитерских цехов	2	2
	ИТОГО	16	16
	ВСЕГО	32	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Сущность и задачи калькулирования себестоимости продукции

Сущность себестоимости, ее роль в управлении производством и принципы формирования.

Понятие о калькулировании (калькуляции). Виды калькуляций.

Роль калькулирования себестоимости в условиях рыночной экономики.

Задачи калькулирования себестоимости продукции.

Тема 2. Организация и основные принципы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции

Затраты на производство и принципы их учета и калькулирования.

Назначение группировки затрат по экономическим элементам и статьям калькуляции.

Объекты калькуляции и калькуляционные единицы.

Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции: попередельный, позаказный, попроцессный и поиздельный методы.

Сущность нормативного метода.

Нормы и нормативы затрат – основа калькулирования себестоимости продукции.

Совершенствование калькулирования на основе нормативного метода.

Тема 3. Сущность издержек обращения в торговле

Экономическая сущность себестоимости обращения товаров и необходимость ее исчисления на предприятиях торговли.

Связь себестоимости с ценой, прибылью и другими экономическими категориями.

Затраты общественного труда, формирующие себестоимость товарного обращения.

Значение и задачи калькуляции себестоимости обращения товаров в торговле и ее особенности по сравнению с калькуляцией себестоимости продукции в промышленности.

Калькуляция себестоимости отдельных торговых процессов (перевозка, хранение, фасовка).

Объект калькуляции и калькуляционная единица в торговле.

Проблемы калькуляции себестоимости обращения товаров при переходе торговли к рыночным отношениям.

Тема 4. Принципы калькуляции себестоимости и цен в общественном питании

Усиление роли себестоимости в оценке эффективности работы предприятий общественного питания и в улучшении использования экономического потенциала.

Особенности формирования себестоимости продукции предприятий общественного питания.

Затраты, формирующие себестоимость продукции предприятий общественного питания.

Структура себестоимости и классификация издержек общественного питания. Основные принципы классификации издержек общественного питания. Издержки производства, реализации и организации потребления предприятий общественного питания.

Объекты калькуляции (калькуляционные единицы).

Особенности ценообразования в общественном питании. Структура продажной цены готовой продукции. Наценки общественного питания, их роль, порядок установления применения при калькулировании продажных цен готовой продукции.

Тема 5. Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства

Содержание основных разделов сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности и правила пользования.

Порядок включения в калькуляцию продажной цены собственной продукции кондиционного сырья.

Правила определения норм закладки некондиционного сырья.

Взаимозаменяемость продуктов и методика расчета норм закладки заменяющих продуктов.

Правила определения норм вложения сырья и расчета продажной цены блюд из круп и макаронных изделий.

Особенности определения норм закладки яиц в калькуляцию. Определение массы нетто яйца и цены за 1 кг яиц.

Условия и порядок составления акта контрольной проработки отдельных видов сырья.

Порядок разработки и утверждения рецептов на новые, фирменные блюда, изделия и полуфабрикаты.

Основные реквизиты и порядок составления и регистрации калькуляционных карточек.

Тема 6. Порядок калькулирования продажных цен на покупные товары и продукцию кондитерских цехов

Формирование продажных цен на безалкогольные напитки.

Особенности определения продажной цены за порцию вино водочных изделий и правила их реализации.

Определение продажной цены конфет при поштучной их реализации.

Определение продажной цены за табачные изделия при их реализации через предприятия общественного питания.

Калькулирование продажных цен на продукцию кондитерских цехов.

Организация контроля цен на собственную продукцию и покупные товары и ответственность за нарушение порядка их формирования и применения.

ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. О ценообразовании: Закон Респ. Беларусь от 10 мая 1999г. №255-З: с изм. и доп.: текст по состоянию на 15 июля 2008г. //Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2008-№14-2/1494.
2. О некоторых мерах по стабилизации цен (тарифов) в Республике Беларусь: Указ Президента Респ. Беларусь от 19 мая 1999г. №285: с изм. и доп.: текст по состоянию на 29 июля 2009г., №41// Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2009-№41-1/10455.
3. О некоторых мерах по улучшению информационного обеспечения и контроля за уровнем цен: постановление Совета Министров Респ. Беларусь от 12 июня 2000г., №852: с изм. и доп.: текст по состоянию на 28 февраля 2007г., №52 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2007-№57-5/24810.
4. О ценах на алкогольную продукцию от 24 авг. 2009г.: постановление М-ва экономики Респ. Беларусь: с изм. и доп.: текст по состоянию на 19 окт. 2009г. // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь-2009-№211-8/24510.
5. Об утверждении инструкции о порядке формирования и применение цен и тарифов: постановление М-ва экономики Респ. Беларусь от 10 сент. 2008г., №183: с изм. и доп.: текст по состоянию на 19 авг. 2009г., №141 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2008-№240-8/21433.
6. Об утверждении перечня социально значимых товаров (работ, услуг) цены (тарифы) на которое регулируются Мин. экономики: постановление М-ва экономики Респ. Беларусь от 30 нояб. 1999г., №163: с изм. и доп.: текст по состоянию на 26 июня 2009г., №113 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2009-№130-8/21178.
7. О торговых надбавках на продовольственные товары: постановление М-ва экономики Респ. Беларусь от 10 сент. 2008г., №184: с изм. и доп.: текст по состоянию на 21 окт. 2009г., №68 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2009-№58-8/20557.
8. О регулировании цен (тарифов) на товары (работы, услуги): решение Мин. городского исполнительного комитета от 6 июля 2009г., №1505 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь-2009-№189-9/25236.
9. Инструкция о порядке формирования цен, включая применение наценок в торговых объектах общественного питания г.Минска: Мин. городским исполнительным комитетом от 23 авг. 2007г., №150.

Дополнительная:

- 10.Ефимова, О.П., Ефимова, Н.А. Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие/ О.П.Ефимова, Н.А.Ефимова, Т.А.Олефиренко.— 2-е изд. — М.: Новое знание, 2005. — 392 с.

11. Кернога, Г.В. Калькулирование: себестоимость, цена, прибыль.: /учеб.-метод. пособие/ Г.В.Кернога. – Минск: ФУА-информ, 2005. -160 с.
12. Медведев, М.Ю. Основы калькулирования: /практик. пособие/ М.Ю.Медведев – М.: Эксмо, 2008. -128 с.
13. Мартынов, Н.В. Калькулирование в организациях торговли и общественного питания.: пособие/ Н.В.Мартынов, Т.А. Олефиренко. – Минск, БГЭУ, 2008. -89 с.
14. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. /учеб.-практик. пособие/ Т.И.Перетятко – М.: Дашков и К, 2002. -232 с.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.
Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.
Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>