

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»


В.Ю. Шутилин

«15» 05 2020 г.

Регистрационный № УД 4380-00 /уч

КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности:

1-25 01 08 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям)»

Учебная программа составлена на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 08 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит (по направлениям)» (специализация 1-25 01 08 10 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в торговле и общественном питании», регистрационный № 21Р-13 65 от 10.06. 2013 г.

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Федоркевич А.В., заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита в АПК и транспорте учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;
Киреенко Н.Н., заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита учреждения образования «Белорусский государственный аграрный технический университет», кандидат экономических наук, доцент;

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита в торговле учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 10 от 14.05. 2020 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 5 от 15.04 2020 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель преподавания учебной дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний о методах калькулирования себестоимости продукции в промышленности, методах и приемах калькуляции себестоимости обращения товаров в торговле и оказать помощь в приобретении практических навыков калькулирования продажных цен в организациях общественного питания с учетом специфики отрасли.

В процессе преподавания дисциплины ставятся и решаются образовательные и практические задачи. В ходе решения образовательных задач студент приобретает знания по реализации требований квалификационной характеристики.

Задачами учебной дисциплины: «Калькулирование в организациях общественного питания» являются:

- изучение методов калькулирования себестоимости продукции в различных видах производства;
- овладение приемами калькулирования себестоимости обращения (издержкостности) товаров в организациях торговли;
- приобретение умений и навыков калькулирования продажных цен на продукцию собственного производства и товары, реализуемые объектами общественного питания;
- освоение навыков пользования Сборником рецептов и правилами включения в калькуляцию различных видов сырья.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны

Знать:

- структуру продажной цены готовой продукции; особенности калькулирования цен на продукцию собственного производства и товары в общественном питании; содержание основных разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий; правила включения в калькуляцию кондиционного и некондиционного сырья и замены продуктов; порядок проведения и документального оформления контрольных проработок сырья.

Уметь:

- правильно определять нормы вложения сырья согласно утвержденной рецептуры;
- формировать цены на продукцию собственного производства различными методами;
- правильно составлять калькуляционную карточку при формировании продажной цены блюд;
- рассчитывать цену за 1 кг. массы макаронных изделий, каши и яиц;
- определять продажную цену конфет при поштучной их реализации;

Владеть:

- теоретическими знаниями при решении конкретных практических задач;
- знаниями полученными по бухгалтерскому учету, ценообразованию и другим специальным дисциплинам при калькулировании продажных цен на продукцию собственного производства;
- навыками составления необходимых документов свойственных для организаций общественного питания с учетом специфики их работы.

Выпускники должны иметь социально-личностные компетенции:

- знать права и обязанности гражданина;
- иметь навыки социального взаимодействия;
- быть креативными и уметь работать в коллективе;
- обладать способностями и межличностными коммуникациями.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями по видам деятельности и быть способным:

- ПК-19 –знать основные стадии производственно-хозяйственной деятельности организации, включая: исследования и разработки, производства, маркетинг, формирование и использование ресурсов, продвижение товара;

- ПК – 23 – осуществлять поиск и систематизацию информации по перспективам развития бухгалтерского учета, калькулирования и инновационным проектам и решениям;

В числе эффективных педагогических методик и технологий преподавания учебной дисциплины и в целях приобретения опыта самостоятельной работы при решении калькуляционных задач необходимо выделить:

- технологии учебно-исследовательской работы;
- коммуникативные технологии (дискуссия, учебные дебаты и другие активные методы);
- игровые технологии, в рамках которых студенты участвуют в деловых играх и т.д.

Для управления учебным процессом и организации контроля рекомендуется использовать рейтинговые системы оценки учебной деятельности студентов и варианты самостоятельной работы.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение практических занятий. Контроль знаний студентов осуществляется в результате опроса, проверки решений конкретных практических ситуаций, проведения контрольных работ и тестовых заданий.

Учебная программа составлена в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами Республики Беларусь в области регулирования цен в торговле и общественном питании и в увязке с другими экономическими дисциплинами: экономической теорией торговли, бухгалтерским учетом в тор-

говле и общественного питания, управленческим учетом, экономикой предприятий торговли и общественного питания.

В соответствии с планом специальности для дневной формы получения образования на изучение учебной дисциплины: «Калькулирование в организациях общественного питания» отведено – 60 часов, из которых 34 аудиторных, в том числе 18 часов лекций и 16 часов практических занятий.

Форма текущей аттестации по учебной дисциплине – зачет.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Сущность и задачи калькулирования себестоимости продукции в промышленности

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

Принципы учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции.

Объект учета затрат и объект калькулирования себестоимости продукции.

Группировка затрат по экономическим элементам и статьям калькуляции.

Методы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции: попередельный, позаказный, попроцессный, поиздельный, котловой и нормативный.

Тема 3. Методы и приемы калькулирования себестоимости обращения товаров в торговле

Экономическая сущность себестоимости обращения товаров в торговле и ее роль в оценке эффективности работы организаций торговли.

Методы определения потоварной издержкостности: метод коэффициентов, метод математического моделирования, учетно-расчетный метод.

Тема 4. Себестоимость продукции и особенности ценообразования в общественном питании

Особенности формирования себестоимости продукции предприятий общественного питания.

Затраты, формирующие себестоимость продукции предприятий общественного питания.

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

Объекты калькуляции (калькуляционные единицы) в общественном питании.

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

Тема 5. Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства в организациях общественного питания

Содержание основных разделов сборника рецептур 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 вложения некондиционного сырья.

Взаимозаменяемость продуктов и методика расчета норм вложения заменяющих продуктов.

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

Особенности определения норм вложения яиц в калькуляцию.

Условия и порядок составления акта контрольной проработки отдельных видов сырья.

Методы калькулирования цен на продукцию собственного производства.

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

Основные реквизиты и порядок составления калькуляционных карточек.

Тема 6. Порядок калькулирования продажных цен на продукцию кондитерского цеха и товары

Калькулирование продажных цен на продукцию кондитерских цехов.

Калькулирование продажных цен на вино-водочные изделия и безалкогольные напитки и правила их реализации.

Определение продажной цены конфет при поштучной их реализации.

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

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(ДЛЯ СТУДЕНТОВ ДНЕВНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические	Семинарские занятия	Лабораторные	Количество часов УСР			
						лекции	Практические за-		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Сущность и задачи калькулирования себестоимости в промышленности	2	2					2,14,19	Опрос, тесты.
2.	Организация и основные принципы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции в промышленности	2	2					1,14,19	Тесты, опрос, решение задач
3.	Методы и приемы калькулирования себестоимости обращения товаров в торговле	2	2					1,2,7,18	Опрос, тесты, решение задач
4.	Себестоимость продукции и особенности ценообразования в общественном питании	2	2					1, 2, 4,5,6, 13,15, 18	Опрос

5.	Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства в организациях общественного питания	6	6					10,11, 13, 16,17, 18	Опрос, тесты, проверка решения задач. Контрольная работа по теме № 5
6.	Прядок калькулирования продажных цен на продукцию кондитерского цеха и товара	4	2					3,8, 12, 13, 18	Тесты, решение задач. Контрольная работа по теме № 6
	ИТОГО:	18	16						<i>30457</i>

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические	Семинарские занятия	Лабораторные	Количество часов УСП			
						лекции	Практические за-		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Сущность и задачи калькулирования себестоимости в промышленности	-	-					2,14,19	Опрос, тесты.
2.	Организация и основные принципы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции в промышленности	-	-					1,14,19	Тесты, опрос.
3.	Методы и приемы калькулирования себестоимости обращения товаров в торговле	-	-					1,2,7,18	Опрос, тесты.
4.	Себестоимость продукции и особенности ценообразования в общественном питании	-	-					1, 2, 4,5,6, 13,15, 18	Опрос

5.	Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства в организациях общественного питания	4	4					10,11, 13, 16,17, 18	Опрос, тесты, проверка решения задач.
6.	Порядок калькулирования продажных цен на продукцию кондитерского цеха и товара	-	-					3, 8, 12,13, 18	Тесты, решение задач.
	ИТОГО:	4	4						<i>30 ЧЕТ</i>

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- ознакомление с учебной программой по учебной дисциплине «Калькулирование в организациях общественного питания»;
- ознакомление с рекомендуемыми инструктивно-методическими материалами;
- изучение дисциплины с использованием лекционного материала, рекомендуемых нормативно-правовых документов, специальной учебной и научной литературы;
- подготовка к практическим занятиям в соответствии с разработанными планами и полученным заданием;
- решение задач в аудитории в учебное время, а также самостоятельно согласно выданным заданиям;
- подготовка рефератов и докладов;

Студенты дневной формы обучения участвуют в текущем опросе и выполняют контрольные работы, результаты которых учитываются при формировании рейтинговой оценки знаний в соответствии с действующими локальными документами учреждения образования.

Подготовка к зачету осуществляется на основании разработанных перечней вопросов, изучения специальной и учебной литературы, лекционного материала, материалов электронного учебно-методического комплекса.

Нормативно-правовые акты и инструктивный материал

1. Закон Республики Беларусь «О ценообразовании» № 255-3 от 10.05.1999 (в редакции от 11.07.2014 № 192-3)
2. Указ Президента Республики Беларусь № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Р. Б. (в редакции от 24.05.2018 г. № 199)
3. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 13.08.2018 г. № 66 «Об установлении предельных минимальных цен на алкогольную продукцию крепостью свыше 28 процентов» (ред. от 17.12.2018 г.)
4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22.07.2014 № 703 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания» (ред. от 10.05.2019 г. № 287)
5. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 17.01.2014 г. № 35 (ред. от 01.12.2018 г.) Об утверждении перечней социально значимых товаров (услуг), цены, тарифов) на которые регулируются Государственными органами, и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров Республики Беларусь.

6. Письмо Министерства торговли Республики Беларусь от 25.01.2012 № 07-09/37 к «О предоставлении скидок».

7. Закон Республики Беларусь от 08.01.2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания (в ред. Закона Республики Беларусь от 13.07.2016 г.) № 397-З.

8. О порядке оформления предварительных заказов в объектах общественного питания: утв. постановлением, утверждено постановлением Министерства антимонопольного регулирования торговли Республики Беларусь от 18.01.2019

9. Инструкция о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделение их на типы, утверждена Постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 29.07.2014 г. № 290

10. Сборник технологических норм кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания: утв. Министерством торговли Республики Беларусь от 20.04.2007 г. № 26 (в редакции от 03.03.2016 г. № 12)

11. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания: утв. Министерством торговли Республики Беларусь 29.06 2011 г. (с изм. и доп. от 22.12.2018 г.)

12. Кодекс Республики Беларусь Об административных правонарушениях от 21.04.2003 г. № 194-З (с изм. и доп. вступившими в силу 08.01.2020 г.)

ЛИТЕРАТУРА

13. Бухгалтерский финансовый учет в организациях сферы товарного обращения: учеб. пособие / под ред. В.Б. Гурко – Минск: БГЭУ, 2018 – 395 с

14. Бухгалтерский управленческий учет в торговле: ЭУМК / В.Б. Гурко [Электронный ресурс]. – Минск: БГЭУ, 2018.

15. Калькуляция и учет в объектах общественного питания: учеб. пособие под ред. О.Е. Мациковой. – Минск, РИПО, 2019 г. – 210 с.

16. Керимов, В.Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы / В.Э. Керимов. – ИТК: «Дашков и К», 2020. – 384 с.

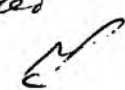
17. Гирко, О. Особенности формирования и применения свободных цен на продукцию организаций общественного питания // Моя бухгалтерия. Ценообразование / О. Гирко. – № 7, 2018. – С. 37-43.

18. Зубко, Л. Одноразовая посуда в общепите: бесплатно или за плату // Моя бухгалтерия. Торговля и общественное питание / Л. Зубко. - № 8, 2016. – С.36-40.

19. Исаев, Р. Формируем цену, применяя нормативный метод калькулирования // Моя бухгалтерия. Ценообразование / Р. Исаев. - № 12, 2019. – С. 29-37.

20. Рехтин, В. Ответственность за нарушение дисциплины цен // Моя бухгалтерия. Ценообразование / В. Рехтин.– № 12, 2019. – С. 17-22.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
<i>бухгалтерский учет в торговле</i>	Кафедра бухгалтерского учета, анализа и аудита в торговле	<i>да</i> 	Протокол № <u>10</u> от « <u>12</u> » <u>марта</u> 2020г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 2019/2020 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
1.		

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита в торговле (протокол № 14 от 14 июня 2019 г.

Зав. кафедрой

Канд. экон. наук, доцент
(ученая степень, ученое звание)

_____ (подпись)

Т.Г. Ускевич
(И.О. Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

Канд. экон. наук, доцент
(ученая степень, ученое звание)

_____ (подпись)

В.А. Березовский
(И.О. Фамилия)