

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

**к.э.н., доцент Здрестова-  
Захаренкова С.В.**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА  
(MODERN ECONOMICS)  
ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И  
КАЛЬКУЛЯЦИЯ / CULINARY  
OPERATIONS ACCOUNTING**

Дисциплина Б1.В.02.01 СОВРЕМЕННАЯ ЭКОНОМИКА (MODERN ECONOMICS)

Ценообразование и калькуляция / Culinary operations accounting

Направление подготовки /  
специальность \_\_\_\_\_

Направленность  
(профиль) \_\_\_\_\_

Форма обучения очная

Год набора 2021

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования с учетом профессиональных стандартов по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSSTITUT PAUL BOCUSE"

---

очная форма подготовки

---

2021 год набора

---

Программу  
составили

к.э.н., Доцент, Игнатова Татьяна Васильевна; к.э.н.,  
Доцент, Подачина Любовь Ивановна

---

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Цель изучения дисциплины - получить базовые знания о ценообразовании и калькуляции в ресторанном бизнесе, овладеть навыками составления калькуляционных карт.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- получить знания о базовых математических вычислениях, используемых в кулинарии для составления технических документов и прибыльного меню

- понимание взаимосвязи между стоимостью блюда, себестоимостью, ценой продажи и наценка

- овладеть навыками анализа основных показателей эффективности предприятия ресторанного бизнеса

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Управление производством / Gestion for la production

Управленческий учет / Gestion comptable

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		1
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы предпринимательства	2	2	0	6	
2	Ресторанный бизнес как сфера предпринимательства	2	2	0	4	
3	Оборот и продукция предприятия общественного питания	2	2	0	4	
4	Роль ценообразования в формировании доходов предприятия ресторанного бизнеса	4	4	0	6	
5	Правовое регулирование деятельности ресторана	2	2	0	4	
6	Налоги и налогообложение в ресторанном бизнесе	2	2	0	6	
7	Калькуляция в общественном питании	4	4	0	6	
Всего		18	18	0	36	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Основы предпринимательства	2	0	0
2	2	Ресторанный бизнес как сфера предпринимательства	2	0	0
3	3	оборот и продукция предприятия общественного питания	2	0	0
4	4	Роль ценообразования в формировании доходов предприятия ресторанного бизнеса	4	0	0
5	5	Правовое регулирование деятельности ресторана	2	2	0
6	6	Налоги и налогообложение в ресторанном бизнесе	2	2	0
7	7	Калькуляция в общественном питании	4	4	0
Всего			18	8	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Основы предпринимательства	2	2	0
2	2	Ресторанный бизнес как сфера предпринимательства	2	0	0
3	3	Оборот и продукция предприятия общественного питания	2	0	0
4	4	Роль ценообразования в формировании доходов предприятия ресторанного бизнеса	4	0	0

5	5	Правовое регулирование деятельности ресторана	2	2	0
6	6	Налоги и налогообложение в ресторанном бизнесе	2	2	0
7	7	Калькуляция в общественном питании	4	4	0
Всего			18	18	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Майбуров И. А., Выварец А. Д., Ядренникова Е. В., Загвоздина В. Н., Федоренко О. В., Майбуров И. А.	Налоги и налогообложение: учебник для вузов по специальностям "Финансы и кредит", "Бухгалтерский учет, анализ и аудит", "Мировая экономика"	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2008
Л1.2	Соснаускене О. И., Шармин Д. В., Шерстнева Г. С.	Ценообразование в розничной торговле: практ. пособие	М.: Дашков и К, 2012
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Есипов В. Е.	Цены и ценообразование. Микроэкономика (теория цены). Цены и рыночная конъюнктура: учебник для студентов вузов по экономическим специальностям	Москва: Питер, 1999

Л2.2	Емельянова Т. В., Кравченко В. П.	Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов	Минск: Высшэйшая шк., 2004
------	-----------------------------------	--	----------------------------

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Основными видами СРС в рамках изучения данной дисциплины являются

- Изучение теоретического курса, подготовка к занятиям (форма контроля – опрос в формате дискуссии)
- Подготовка к сдаче зачета с оценкой по дисциплине

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Стандартное обеспечение: операционная система Windows, офисные программы, доступ к интернет
-------	---

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

9.2.1	Информационно-справочная система «Кодекс»,
9.2.2	информационно-справочная система «Кодекс-сервер»,
9.2.3	СПС «Гарант»,
9.2.4	СПС «Консультант Плюс»

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

В процессе преподавания дисциплины используются электронно-технические средства (ноутбук, проектор, экран), позволяющие проводить презентации изучаемого материала.