

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по выполнению практических занятий**

по дисциплине

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для координирования деятельности обучающихся во время подготовки и выполнения заданий, закрепления теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по программе учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.

Рекомендации составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Селезнева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
1 Перечень практических занятий и время на их выполнение .....	5
2 Рекомендации к выполнению и оформлению практических работ.....	6
3 Список рекомендуемых источников .....	13

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель проведения практических занятий: формирование практических умений, необходимых в учебной и последующей профессиональной деятельности.

Задачи:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам программы;
- формирование умения применять полученные знания на практике;
- выработка при решении поставленных задач профессионально значимых качеств.

Общие критерии оценивания результатов выполнения практической работы:

- степень реализации целей работы;
- качество выполнения и оформления работы (задания);
- степень соответствия результатов работы заданным требованиям.

Оценки, выставляемые за выполнение практической работы/задания:

Оценка 5 — «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, самостоятельно выполнил все рекомендации по выполнению практической работы, смог ответить на вопросы преподавателя, даёт правильный алгоритм решения задачи.

Оценка 4 — «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, допускает небольшие неточности при выполнении заданий и расчетов, смог ответить почти полно на все вопросы.

Оценка 3 — «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практической работы, но затрудняется с выполнением всех заданий практической работы без помощи преподавателя.

Оценка 2 — «неудовлетворительно» выставляется обучающийся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, не может самостоятельно выполнить задания практической работы.

## 1 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ

№ п/п	Номер и наименование практического занятия	Время на выполнение, ч
1.	Практическое занятие № 1. Составление плана-меню.	2
2.	Практическое занятие № 2. Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2
3.	Практическое занятие № 3. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.	2
4.	Практическое занятие № 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2
5.	Практическое занятие № 5. Решение задач: инвентаризация продуктов на производстве.	2
6.	Практическое занятие № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.	2
7.	Практическое занятие № 7. Составление товарного отчета за день.	2
8.	Практическое занятие № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья на производстве.	2
9.	Практическое занятие № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2
10.	Практическое занятие № 10. Порядок работы с кассовым аппаратом.	2

## 2 РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ (ЗАДАНИЙ)

### Практическое занятие № 1

**Тема:** Составление плана-меню.

**Цель:** приобретение практических навыков по составлению план-меню, работы со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами.

#### **ЗАДАНИЕ:**

##### **1. Ознакомиться с материалом по теме практического занятия:**

В План-меню приводятся наименования блюд, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).

#### Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых:

№	Наименование блюд и изделий	Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых со свободным выбором блюд				
		для общедоступных столовых			для столовых при учреждениях	
		завтрак	обед	ужин	завтрак	обед
1	Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты	3	4	3	3	4
2	Молоко и молочнокислые продукты: сыры; масло сливочное; молоко, кефир, простокваша, ряженка	3	3	3	3	3
3	Супы: прозрачные {бульоны с пирожками, кулебяками, профит ролями и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); сладкие супы из ягод и фруктов		3	1		2
4	Вторые горячие блюда: рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные	2	5	3	2	4
5	Сладкие блюда: компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные	1	2	1	1	2
6	Горячие напитки: чай, кофе, какао	2	2	2	2	1
7	Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки	1	2	1	1	1
8	Мучные кулинарные- и кондитерские изделия: кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные	4	5	3	3	4

Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.

При составлении перечня меню придерживайтесь простых правил:

1. Наименования блюд пишите четко, исключайте сокращения в названиях. Оно должно быть четко отпечатано на хорошей бумаге. Нужно правильно подобрать размер шрифта, пробелы между буквами и словами.

2. В меню должна содержаться четкая информация о предприятии - его наименование, конкретная дата, список блюд, выход порции в граммах и цена. Ставьте подписи директора, зав. производством, экономиста по ценам, которые заверьте печатью предприятия.

3. Все блюда в меню пишите в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделите в особый раздел. Количество блюд и напитков берите в соответствии с ассортиментным минимумом. Лучше включайте больше сезонных блюд.

4. Все блюда в списке должны быть в наличии в течение всего времени работы предприятия. При составлении меню смотрите, чтобы оно было разнообразным по видам сырья (рыба, мясо, овощи), а также по способу тепловой обработки (отварные, жареные, тушеные, запеченные продукты). Гарнир правильно сочетайте с мясом, рыбой и т.д.

5. Учитывайте сезонность потребления. В меню всю продукцию располагайте от менее острой к более острой. Соблюдайте очередность блюд. Сначала пишите продукты припущенные, вареные, а затем жареные и тушеные. Учитывайте порядок расположения закусок в меню в зависимости от очередности подачи.

6. Первыми указывайте холодные закуски — овощные, рыбные, мясные. Затем пишите горячие закуски, первые блюда (бульоны, горячие супы, пюреобразные, холодные), вторые блюда (рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные).

Учитывайте порядок написания в зависимости от технологии приготовления и подачи.

7. Основными показателями при составлении плана-меню, являются следующие позиции:

Наименование блюда.

Номер рецептуры блюда.

Количество блюд которое планируется к приготовлению. Срок приготовления отдельных партий блюд с учетом потребительского спроса и графика реализации блюд по часам работы предприятия общественного питания. Фамилия повара, ответственного за приготовление блюда.

8. Обязательным условием при составлении плана является—ассортимент разнообразных блюд по дням недели, широкий выбор блюд для посетителей на каждый день в пределах ассортимента.

9. Не допускается сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных при составлении Плана-Меню. Допускается расширение ассортимента блюд в План-Меню, за счет сезонных, фирменных блюд и блюд из новых продуктов.

10. Обязательно при определении ассортимента блюд, которые вы включаете в План – Меню, необходимо учитывать квалификацию поваров работающих на вашем производстве, мощность производства и его оснащенность торгового – технологическим оборудованием.

Необходимо отметить, что главным назначением Плана-Меню на предприятиях общественного питания - это общее определение всего количества блюд необходимого для приготовления и требуемых для этого продуктов. На основании Плана-Меню и

остатка продуктов на производстве определяется суточная потребность в недостающих продуктах и выписывается требование в кладовую.

## 2. Составьте план-меню для обеда в столовой при учреждениях

При составлении учитывать ассортиментный минимум и порядок расположения блюд в меню. При работе использовать названия и номера блюд по Сборнику рецептур.

Для расчета использовать следующие данные:

- Количество блюд к выпуску:

I. Холодные блюда и закуски	250
II. Молочнокислые продукты	150
III. Первые блюда	200
IV. Вторые блюда	240
V. Сладкие блюда	100
VI. Горячие напитки	200
VII. Холодные напитки	120
VIII. Мучные кулинарные и кондитерские изделия	80

- Последовательность расположения закусок, блюд в меню:

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.
  2. Холодные блюда и закуски:
    - 2.1. рыбные закуски
    - 2.2. свежие овощи натуральные
    - 2.3. салаты и винегреты
    - 2.4. мясные закуски
    - 2.5. овощные закуски
3. Кисломолочные продукты
4. Горячие закуски:
  - 4.1. Рыбные и из нерыбных продуктов моря.
  - 4.2. Мясные.
5. Супы:
  - 5.1. Заправочные
  - 5.2. Пюре образные.
6. Вторые блюда:
  - 6.1. рыбные блюда
  - 6.2. мясные блюда
  - 6.3. блюда из птицы
  - 6.4. блюда из овощей
  - 6.5. блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
  - 6.6. блюда из яиц и творога
7. Сладкие блюда:
  - 7.1. Горячие (суфле, пудинги и др.).
  - 7.2. Холодные (компоты, кисели, желе и др.).
8. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.).
9. Холодные напитки и соки.
10. Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.).

## 3. Оформить работу в тетради и уметь отвечать на вопросы теоретического материала.

**ПРИМЕР**

ООО «Фортуна»  
Столовая № 1

**ПЛАН-МЕНЮ**  
обеда

УТВЕРЖДАЮ  
Директор:

\_\_\_\_\_  
20.01.202\_\_ г.



№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Количество блюд	Ответственный за приготовление блюд повар
	<b>I. Холодные блюда и закуски</b>		
103	Салат с сыром	40	
119	Рыба отварная с гарниром и хреном	100	
52	Салат витаминный	75	
96	Икра баклажанная	35	
	<b>Всего</b>	<b>250</b>	
	<b>II. Молочнокислые продукты</b>		
42	Сыр голландский		
41	Масло сливочное		
	Кефир с сахаром		
	<b>Всего</b>		
	<b>III. Первые блюда</b>		
198	Суп картофельный рыбный		
168	Борщ московский		
248	Суп молочный с овощами		
	<b>Всего:</b>		
	<b>IV. Вторые блюда</b>		
544/773/884	Треска отварная, картофель отварной, соус польский		
680/786	Ромштекс с жареным картофелем		
633/772	Гуляш с макаронами		
726/767	Тефтели с гречневой кашей		
370	Рагу из овощей		
500	Блинчики с творогом и сметаной		
	<b>Всего:</b>		
	<b>V. Сладкие блюда</b>		
985	Яблоки печеные с вареньем		
937	Компот из свежих фруктов		
948	Дыня с сахарной пудрой		
	<b>Всего:</b>		
	<b>Итого:</b>		
	<b>VI. Горячие напитки</b>		
1025	Чай с лимоном		
1029	Кофе черный		
	<b>Всего:</b>	<b>500</b>	
	<b>VII. Холодные напитки</b>		
696	Морковный сок с лимоном	50	
1045	Молочный прохладительный напиток с фруктовым соком	200	
	<b>Всего:</b>	<b>250</b>	
	<b>VIII. Мучные кулинарные и кондитерские изделия</b>		
1131/1145	Кулебяка с капустой	50	
1129/1149	Ватрушка с творогом	50	
1123/1147	Пирожки печеные с яблоками	100	
1116	Рожки слоеные с повидлом	40	
1113	Слойка с марципаном	60	
	<b>Всего:</b>	<b>300</b>	

## Практическое занятие № 2

**Тема:** Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.

**Цель:** приобретение практических навыков работы со сборником рецептов блюд, овладение приемами расчета сырья для выполнения производственной программы.

### ЗАДАНИЕ:

#### 1. Работа со Сборником рецептов:

Найти и обозначить номера рецептов блюд для следующей производственной программы:

В холодном цехе кафе необходимо приготовить

- Бутерброды с рыбными консервами – 20 порций;
- Закрытые бутерброды с сыром – 10 порций;
- Консервы овощные закусочные (порциями) – 25 порций;
- Салат из свежих помидоров со сладким перцем – 40 порций;
- Салат картофельный – 50 порций;
- Винегрет овощной – 25 порций;
- Салат из сыра, яблок и огурцов – 25 порций.

**2. Оформить и произвести расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы:**

Пример таблицы:

Наименования продуктов	Бутерброды с рыбными консервами		Закрытые бутерброды с сыром				И т.д.	Итого:
	1 п., г	20 п., кг	1 п., г	10 п., кг				
<b>Итого:</b>								

**3. Предоставить оформленную работу на оценку и уметь отвечать на вопросы теоретического материала (Работа со сборником рецептов).**

## Практическое занятие № 3

**Тема:** Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.

**Цель:** приобретение практических навыков работы со сборником рецептов блюд, овладение приемами расчета выхода обработанного сырья и кулинарных изделий при различных видах обработки.

### ЗАДАНИЕ:

**1. Решить и оформить в тетради задачи, используя данные Приложений Сборника рецептов блюд:**

1 Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и

марте?

- 2 Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования
- 3 Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля и августе и марте.
- 4 Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?
- 5 Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?
- 6 Какое количество отходов получится при обработке 55 кг моркови в ноябре?
- 7 Какое количество отходов получится при обработке 35 кг капусты белокочанной в апреле?
- 8 Сколько отходов получится при изготовлении котлет из 10 кг щуки среднего размера?
- 9 Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».
- 10 Какое количество, отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.
- 11 Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?
- 12 Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории.
- 13 Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.
- 14 Определить выход лопаточной части (с костью) при разделке 60 кг свинины жирной.
- 15 Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

*При оформлении задач необходимо указывать единицы измерения полученных результатов и писать подробные пояснения к решению!!!*

**3.Предоставить оформленную работу на оценку и уметь отвечать на вопросы теоретического материала (Работа со сборником рецептов).**

#### **Практическое занятие № 4.**

**Тема:** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

**Цель:** приобретение практических навыков определения цены на блюда и кулинарные изделия, совершенствование умений в оформлении калькуляционных карт.

#### **ЗАДАНИЕ:**

**1. Определить продажную цену блюд, используя данные норм закладки продуктов по Сборнику рецептов блюд:**

- 1 Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).
- 2 Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 150 %.
- 3 Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 300 %).

- 4 Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
- 5 Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).
- 6 Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептур или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептур или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг, для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептур или технологической карте или 1000 г

## 2. Оформить калькуляционные карты, используя приведенные цены:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Пример оформления калькуляционной карты:

Калькуляционная карта № \_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

№	Набор продуктов	Норма, кг	Цена	Сумма
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Общая стоимость продуктов \_\_\_\_\_ 549-72

Продажная цена 1 изделия/блюда \_\_\_\_\_ 5-50

Выход в готовом виде (гр) \_\_\_\_\_ 1/500

Цена изделия/блюда с наценкой \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ 6-25

**3. Предоставить оформленную работу на оценку и уметь отвечать на вопросы теоретического материала** (Калькуляция, правила определения цены блюд и кондитерских изделий).

### Практическое занятие № 5.

**Тема:** Решение задач: инвентаризация продуктов на производстве.

**Цель:** совершенствование знаний об инвентаризации, ознакомление с примерами проведения инвентаризации на производстве

#### ЗАДАНИЕ:

**1. Ознакомиться с материалом и оформить конспект с примерами в тетрадь:**

#### Инвентаризация продуктов на производстве (кухне)

Особенности проведения инвентаризации покупных товаров, продукции собственного производства. Тары на производстве и в буфетах, барах и магазинах кулинарии розничной торговой сети.

Инвентаризация начинается с проверки кассы. Затем материально ответственные лица производств представляют комиссии отчет о движении продуктов и тары на кухне и дают расписку о том, что все поступившие ценности оприходованы, выбывшие ценности списаны в расход, а приходные и расходные документы включены в последний отчет.

Проведение инвентаризации на предприятиях общественного питания, где ведется количественно-суммовой учет, имеет некоторые особенности. Так, к моменту инвентаризации на производстве (кухне) могут оставаться необработанное сырье, полуфабрикаты и готовые изделия. Там, где учет ценностей ведется в стоимостном выражении, остатки полуфабрикатов, готовых изделий включают в инвентаризационную ведомость по наименованиям, количеству, учетной цене (без пересчета на сырье).

В тех случаях, когда учет ценностей ведется в количественно-суммовом выражении, когда по данным инвентаризации на производстве требуется вывести результаты по наименованиям продуктов, возникает необходимость в пересчете остатков полуфабрикатов и готовых изделий в исходное сырье. В заготовочных цехах по производству полуфабрикатов и в кондитерских цехах к моменту инвентаризации могут

находиться остатки продукции, не прошедшей полной технологической обработки. В таких случаях следует пересчитать фактическое количество продуктов в незавершенном производстве и записать эти данные в расчет перевода продукции в необработанное сырье исходя из норм отходов и потерь сырья при его кулинарной обработке. При последующем пересчете полуфабрикатов в необработанное сырье учитывается, на какой стадии технологической обработки произведено снятие остатков (очистка, обвалка, жилровка и т.д.).

Нормы отходов берут в зависимости от степени обработки продуктов по Сборнику рецептур.

**Пример.** При проверке остатков ценностей 30 января в цехе производства полуфабрикатов оказалось в наличии: 100 кг очищенного картофеля и 50 кг трески, припущенной кусками. В соответствии со Сборником рецептур (табл. "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий") норма отходов при холодной обработке картофеля в период с 1 января по 1 марта составляет 35%. Следовательно, масса необработанного картофеля будет равна 142,9 кг ( $100 - 100 / (100\% - 35\%)$ ).

Для перевода припущенной кусками рыбы в непереработанное сырье по раскладке находим, что норма массы брутто 132 кг соответствует выходу полуфабриката массой нетто 91 кг. Масса трески в необработанном виде будет равна 72,5 кг ( $50 \cdot 0,132 / 0,91$ ).

Такие расчеты составляют в тех случаях, когда продукция, не прошедшая полной технологической обработки, изготавливается из однородного сырья.

Однако в наличии могут оказаться полуфабрикаты, изготовленные из различного сырья (тесто, котлеты и др.). При этом количество необработанного сырья, использованного для производства полуфабрикатов, определяют по каждому его виду расчетным путем. Для этого фактическую массу всех полуфабрикатов при определении необработанного сырья делят на сумму одного полуфабриката по норме выхода на нормы закладки отдельных видов сырья в соответствии с рецептурой (калькуляцией).

**Пример.** При инвентаризации предъявлен материально ответственным лицом фарш из говядины массой 80 кг для бифштеков натуральных рубленых. По Сборнику рецептур масса каждого полуфабриката составляет 66 г (говядина второго сорта - 57 г и сало свиное - 9 г). Расход сырья массой брутто в соответствии с рецептурой предусмотрен: говядины второго сорта - 77 г, сала свиного - 9 г. Отсюда общее количество полуфабрикатов по норме составит 1212 шт. ( $80 / 0,66$ ). Расход говядины будет равен 93,3 кг ( $0,077 \cdot 1212$ ), сала свиного - 10,9 кг ( $0,009 \cdot 1212$ ).

Общее количество кулинарных изделий и полуфабрикатов (по наименованиям), а также данные пересчета их на сырье записывают в инвентаризационную опись.

Остатки готовой продукции (блюд) не пересчитываются на сырье. Количество порций определяется по массе или посредством обмера (мерной посудой с учетом приправ).

## **2. Ответить письменно (коротко) на контрольные вопросы:**

1. Дайте понятие инвентаризации.
2. В чём заключается значение инвентаризации?
3. В каких случаях проводится инвентаризация?
4. Назовите виды инвентаризации:
  - в зависимости от объема проверки;
  - в зависимости от сроков проведения.
5. Как осуществляется проведение инвентаризации?
6. Какими могут быть результаты инвентаризации?
7. Какой корреспонденцией счетов отражаются недостачи и товаров?
8. Какой корреспонденцией счетов отражаются излишки товаров?

### 3. Предоставить оформленную работу на оценку.

#### Практическое занятие № 6.

**Тема:** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.

**Цель:** совершенствовать знания в расчете калькуляции блюд, приобретение практических навыков оформления требований в кладовую на основе необходимого количества сырья.

#### ЗАДАНИЕ:

##### 1. Ответить на вопросы:

1. Что такое материальная ответственность, когда она наступает?
2. Каковы виды материальной ответственности работников?
3. Когда работники несут коллективную материальную ответственность?
4. В чем особенности материальной ответственности по трудовому праву?

**2. На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформить требование в кладовую и накладную на отпуск товара:**

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i>				Номер по сборнику рецептов – 3			
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 5.09.20__ г.			№ 2 от 22.09.20__ г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда – <i>Салат картофельный</i>				Номер по сборнику рецептов – 71			
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 6.09.20__ г.			№ 2 от 29.09.20__ г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
0330503

\_\_\_\_\_ организация  
\_\_\_\_\_ структурное подразделение  
\_\_\_\_\_ структурное подразделение «получатель»

Вид деятельности по

Номер документа	Дата составления

## ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Вид операции

Через кого \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

№ по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

Отпуск разрешил:  
Руководитель организации \_\_\_\_\_  
должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

**3. Предоставить оформленную работу на оценку.**



## Практическое занятие № 7.

**Тема:** Составление товарного отчета за день.

**Цель:** совершенствование знаний о движении продуктов и тары на производстве, приобретение умений в составлении отчетов.

### ЗАДАНИЕ:

#### 1. Ознакомьтесь с алгоритмом оформления отчета:

Порядок составления отчета о движении продуктов и тары на кухне.

В установленные сроки зав. производством составляет отчет о движении товаров и тары на кухне в двух экземплярах.

Приходная часть отчета заполняется на основании документов, подтверждающих поступления продуктов в производство из кладовой, от распределительного склада и от поставщиков.

В разделе «Приход» пишут:

- от кого получено сырье (товары);
- дату;
- № документа;
- сумму товара (из накладной);
- сумму тары (из накладной).

В расходную часть отчета записываются все данные об отпуске и реализации готовых изделий по актам на подсчет чеков, актам реализации изделий кухни за наличный расчет, дневным заборным листам, ведомостям об отпуске питания работникам, товарным (ТН) и товарно-транспортным накладным (ТТН) на отпуск продукции другим субъектам хозяйствования, актам о бое, ломе, порче, накладным на внутреннее перемещение товаров и по др. первичным документам.

В разделе «Расход» пишут:

- кому (куда) отпущены изделия, полуфабрикаты, товары;
- дату;
- № документа;
- сумму товара (из накладной);
- сумму тары (из накладной).

Затем выводят остатки на конец отчетного периода (Ок.п), руб. по формуле:

$$\text{Ок.п.} = \text{Он.п.} + \text{П} - \text{Р},$$

где П - «Приход» Р - «Расход»

Он.п. - остатки на начало периода, которые берутся из предыдущего отчета

Движение тары ведут на обратной стороне отчета о движении продуктов и тары на кухне (Приложение 1 стр.2) по наименованиям.

Проверка правильности подсчета остатков: Остатки на конец отчетного периода (Ок.п) сложить с итогом по расходу (Р). Полученная сумма должна быть тождественна сумме итога «Всего с остатком» по приходу.  $\text{Р} + \text{Ок.п.} = \text{«Всего с остатком» по приходу}$

В противном случае товарный отчет надо перепроверить.

#### 2. Оформите отчет согласно данным:

Организация – ООО «Сытый пан»

Предприятие – кухня (производство)

Отчет № 1 за 1 апреля 2019 г. предоставила заведующая производством Иванова Т.И..

Отчет с документами принял и предварительно проверил – бухгалтер Сидорова Г.С.

Остатки на 1 апреля 2019 г. составили (руб.):

товаров - 242800

тары – 234,45 1.

По товарной накладной № 458377 от 1 апреля 2019 г. из кладовой в столовую поступили товары на сумму 622,5 руб., тара на сумму 25 руб.

2. По товарно-транспортной накладной № 1727345 от 1 апреля 2019 г. от мясокомбината поступили колбасные изделия на сумму 60 руб., тара на сумму 6,25 руб.

3. По товарной накладной № 457798 от 1 апреля 2019 г. от кондитерского цеха поступили кондитерские изделия на сумму 25 руб., тара на сумму 3,75 руб.

4. Отпущено 1 апреля 2019 г. в буфет по дневному заборному листу № 10 готовых изделий на сумму 112,75 руб.

5. Реализовано в соответствии с актом о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет № 17 на сумм 627,5 руб.

6. Отпущены в магазин-кулинарию по товарно-транспортной накладной № 247872 от 1 апреля 2019 г. полуфабрикаты и кулинарные изделия на сумму 225 руб., тара на сумму 37,5 руб.

### **3. Составьте отчет о движении тары на основании следующих данных:**

На 1 апреля 2019 г. имелись следующие остатки тары по наименованиям:

Коробка картонная (масл.)- 2 по цене 1 руб. за шт.

Мешки (сахарные) - 5 по цене 4,5 руб. за шт.

Мешки (мучные)- 10 по цене 5 руб. за шт.

Контейнер пластмассовый (молочный)- 10 по цене 3 руб. за шт.

Коробка для яиц - 2 по цене 4,1 руб. за шт.

Фляги - 2 по цене 14 руб. за шт. Контейнер пластмассовый - 12 по цене 7,5 руб. за шт.

Ящик деревянный - 1 по цене 3,75 руб. за шт.

Тара, поступившая по накладным:

№ 228877 из кладовой: Коробка картонная - 1 по цене 1 руб. за шт.

Контейнер пластмассовый - 5 по цене 3 руб. за шт. (молочный)

Мешки сахарные - 2 по цене 4,5 руб. за шт.

II. № 1727345 от мясокомбината:

Контейнер пластмассовый - 1 по цене 6,25 руб. за шт.

III. № 457798 от кондитерского цеха: Лотки деревянные - 3 по цене 1,25 руб. за шт.

Отпущена тара: По накладной № 9778772 в магазин-кулинарию: Контейнер пластмассовый - 5 по цене 7,5 руб. за шт.

### **4. Предоставить оформленную работу на оценку.**

#### **Практическое занятие № 8.**

**Тема:** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья на производстве.

**Цель:** приобретение практических навыков по оформлению документов первичной отчетности по учету сырья и продукции на производстве.

#### **ЗАДАНИЕ:**

#### **1. Произвести расчет сырья для приготовления комплексного обеда в общедоступной столовой – 120 комплексов:**

Состав комплексного обеда:

- 1 № 53 Салат из сырых овощей 1/200
- 2 № 163 Суп картофельный с макаронными изделиями 1/500
- 3 № 442 Жаркое по-домашнему (с говядиной) 1/325
- 4 № 725 Какао с молоком 1/200

2. **Оформить накладную на получаемое сырье** (используя приближенные рыночные цены).
3. **Предоставить оформленную работу на оценку.**

### **Практическое занятие № 9**

**Тема:** Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

**Цель:** приобретение практических навыков по оформлению документов первичной отчетности по учету и реализации готовой продукции на производстве.

#### **ЗАДАНИЕ:**

1. **Определить цены на блюда комплексного обеда** (по расчету практической работы № 8).
2. **Оформить накладную на отпуск готовой продукции** (на 2 места раздачи).
3. **Предоставить оформленную работу на оценку.**

### **Практическое занятие № 10.**

**Тема:** Порядок работы с кассовым аппаратом.

**Цель:**

#### **ЗАДАНИЕ:**

1. **Ознакомиться с материалом и оформить опорный конспект:**

Кассовые операции – это прием и выдача наличных денег, которые осуществляются из кассы.

Место для проведения кассовых операций – Кассу определяет сам руководитель ЮЛ (ИП). Ведение КО возложено на кассира, который несет полную материальную ответственность.

Кассир снабжается печатью, а также образцами подписей уполномоченных лиц. Кассовые документы могут оформляться как на бумажном носителе, так и с помощью технических средств.

Контроль за ведением КО возложен на главного бухгалтера, а при его отсутствии – на руководителя.

Внешним контролирующим органом выступают налоговые органы.

Кассовая дисциплина – это выполнение правил совершения приходных и расходных операций с наличными денежными средствами и денежными документами; обеспечение соблюдения порядка расходования денег из выручки, лимитов остатков кассы, сроков сдачи выручки в банк.

Настоящее Положение изменило 3 главных момента ведения КО:

1. Самостоятельное установление Лимита остатка денег в кассе.
2. Перечень обязательных форм учетных документов (6 документов)
3. Оборудование кассовых помещений.

Для надлежащего исполнения работы кассир должен знать:

- нормативную базу ведения КО;
- формы кассовых и банковских документов;
- порядок оформления приходных и расходных кассовых документов;
- порядок расчета лимита остатка денег в кассе;

- порядок составления кассовой книги и отчетности; - правила эксплуатации ККТ;
- правила внутреннего трудового распорядка и документооборота.

Должностная инструкция предусматривает следующие обязанности кассира:

- 1.осуществление операций по приему, выдаче и хранению денежных средств;
- 2.сдача в учреждение банка денежной наличности;
- 3.ведение кассовой книги;
- 4.оформление документов и получение денег в банке.

Основными кассовыми операциями являются прием и выдача денежных средств.

Кассир обязан сверить все записи учетных документов, проверить суммы и подписи. Деньги выдаются и принимаются поштучным, полистным способом в присутствии вносителя.

Главное, операция должна сразу быть отражена в кассовых документах.

## **2. Определить сумму выручки:**

### **Исходные данные:**

СИТУАЦИЯ 1. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и на конец дня 12.938 руб. и 23.720 руб., остаток на начало и на конец – 28 руб., возвращены чеки на сумму 11 руб. 40 коп., 20 руб.85 коп., оплачено закупленное мясо – 60 кг по цене 29 руб.

СИТУАЦИЯ 2. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и конец дня – 9.832 руб и 19.270 руб., остаток на начало и конец – 18 руб. 70 коп. и 200 руб.85 коп. Возвращены чеки на сумму 9 руб.78 коп., 11 руб., 18 руб., оплачено по документам – 66 руб.50 коп.

СИТУАЦИЯ 3. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и на конец дня – 80.384 руб. и 103.509 руб., остаток на начало и конец – 328 руб. Из суммы выручки выдана зарплата за полмесяца по ведомости продавцу – 780 руб., ст.продавцу – 900 руб., кассиру – 800 руб. Возвращены чеки – 11 руб.34 коп., 11 руб.20 коп., 38 руб.10 коп.

СИТУАЦИЯ 4. Дать заключение о работе контроля – кассира на ККМ, если сдано наличными 1.975 руб., оплачены закупленные яблоки 50 кг по цене 4 руб., на подарки к Новому году израсходовано 120 руб., выдана зарплата продавцам и кассирам – 600 руб., возвращены чеки на сумму 12 руб. Остаток на начало и на конец дня – 18 руб. Показания контрольной ленты – 2.900 руб. Показания ДСС на начало и конец дня – 29.720 руб. и 32.520 руб.

## **3.Предоставить оформленную работу на оценку.**