

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Судак, 2025

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, и рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Составитель:

Главатских О.В. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол № ____ от «____» _____ 202__ г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	7
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	11
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	51

1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании положений:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
- основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- рабочей программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета».

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
Умения
Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания
Составлять товарный отчет за день
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья
Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами
Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки
Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями
Принимать оплату наличными деньгами
Принимать и оформлять безналичные платежи
Составлять отчеты по платежам
Знания
Виды учета, требования, предъявляемые к учету
Задачи бухгалтерского учета

Предмет и метод бухгалтерского учета
Элементы бухгалтерского учета
Принципы и формы организации бухгалтерского учета
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
Правила документального оформления движения материальных ценностей
Источники поступления продуктов и тары
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, Реализованных и отпущенных товаров
Методику осуществления контроля за товарными запасами
Понятие и виды товарных потерь, методику их списания
Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
Порядок оформления и учета доверенностей
Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей
Правила торговли
Виды оплаты по платежам
Виды и правила осуществления кассовых операций
Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты
Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		ОК	Наименование темы	Уровень освоения темы	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Практические работы №№ 8, 9	
	Составлять товарный отчет за день	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	3	Практическая работа № 11	
	Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Практические работы №№ 1-3	
	Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Практические работы №№ 1-7	
	Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Практические работы №№ 5, 6	Дифференцированный зачет

Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	3	Устный опрос, практическое занятие № 11	
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Принимать оплату наличными деньгами	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Принимать и оформлять безналичные платежи	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Составлять отчеты по платежам	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	
Задачи бухгалтерского учета	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Предмет и метод бухгалтерского учета	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Элементы бухгалтерского учета	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Принципы и формы организации бухгалтерского учета	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет

Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос	Дифференцированный зачет
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	3	Устный опрос, самостоятельная работа	Дифференцированный зачет
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Практические работы №№ 5, 6	Дифференцированный зачет
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Устный опрос	
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	3	Практическая работа № 7	
Правила документального оформления движения материальных ценностей	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Практические работы №№ 8-10	
Источники поступления продуктов и тары	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Практические работы №№ 8-10	
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами реализованных и отпущенных товаров	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Устный опрос	
Методику осуществления контроля за товарными запасами	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Устный опрос	
Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Устный опрос	

Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	3	Устный опрос	
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	3	Устный опрос	
Порядок оформления и учета доверенностей	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	3	Устный опрос	
Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Правила торговли	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Виды оплаты по платежам	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Виды и правила осуществления кассовых операций	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	
Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ОК 1-5, ОК 9-11	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	3	Устный опрос	

4. Структура контрольно-оценочных средств

4.1. Типовые задания для устного опроса по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Вопросы для устного опроса:

1. Сформулируете что такое бухгалтерский учет.
2. Почему бухгалтерский учет должен быть документальный? А почему он должен быть непрерывным?
3. Что такое документация?
4. Каковы основные задачи бухгалтерского учета?
5. Что является объектом бухгалтерского учета в общественном питании?
6. Какие способы ведения учета хозяйственной деятельности вам известны?
7. Выберите правильный ответ на вопрос «Определение фактического наличия материальных ценностей осуществляется с помощью»:
 - а) баланса;
 - б) инвентаризации;
 - в) двойной записи;
 - г) оценки.
8. Какие виды учетных измерителей вы знаете?
9. К какому виду измерителей относится килограмм?
10. Что такое первичный документ?
11. Перечислите обязательные реквизиты первичных документов.
12. Что такое оценка?
13. Как исправляют ошибку в кассовом документе?
14. Должен ли бухгалтер калькулятор знать технологические процессы производства приготовления пищи?
15. Охарактеризуйте элементы бухгалтерского учета.
16. Что такое предмет и метод бухгалтерского учета?
17. Какие виды касс используются на предприятиях?
18. Кто допускается к работе на ККА и каков порядок оформления ККМ?
19. Как оформляется книга кассира-операциониста?
20. Как оформляются приходные и расходные кассовые ордера?
21. В каком порядке проводится инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе?
22. Как возмещается материальный ущерб, нанесенный работником предприятию?
23. Как документально оформляется поступление наличных денег в кассу и к выдаче?

4.2. Задания для промежуточной аттестации (дифференцированного зачета)

Дифференцированный зачет проводится письменно. На выполнение заданий отводится 1 академический час.

Задания для дифференцированного зачета составлены в 25 вариантах и состоят из одного теоретического вопроса, одной задачи и одного задания по документальному оформлению учета в общественном питании. Оценка результатов дифференцированного зачета работы осуществляется согласно критериям, которые дополняют комплект заданий.

Результаты дифференцированного зачета признаются удовлетворительными, если обучающийся при выполнении заданий получил оценку не ниже удовлетворительной (3).

Критерии оценки выполнения работы

Оценка	<i>Число баллов, необходимое для получения</i>
«3» (удовлетворительно)	<i>1-3 (1,2 задания, но допущены значительные ошибки в решении задачи)</i>
«4» (хорошо)	<i>4-8 (1, 2, 3 задания выполнены с незначительными ошибками в решении задачи и в оформлении калькуляционной карточки)</i>
«5» (отлично)	<i>9 (1, 2, 3 задания выполнены без ошибок или с незначительными ошибками в оформлении калькуляционной карточки)</i>

Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Вариант 1.

1. Виды учета в общественном питании.
2. Масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30 %?
3. Составить калькуляционную карточку салата зеленого с огурцами.

Вариант 2.

1. Задачи бухгалтерского учета.
2. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляет 3 % массы нетто. Определите массу вареного картофеля.
3. Составить калькуляционную карточку салата зеленого с огурцами и помидорами.

Вариант 3.

1. Требования, предъявляемые к учету.
2. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30 % массы брутто, а потери при тепловой обработке 31 % массы нетто.
3. Составить калькуляционную карточку салата из свежих огурцов.

Вариант 4.

1. Предмет бухгалтерского учета.
2. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.
3. Составить калькуляционную карточку салата из соленых огурцов с луком.

Вариант 5.

1. Метод бухгалтерского учета.
2. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % от массы брутто.
3. Составить калькуляционную карточку салата из свежих помидоров.

Вариант 6.

1. Элементы бухгалтерского учета: документация.
2. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.
3. Составить калькуляционную карточку салата из свежих помидоров и огурцов.

Вариант 7.

1. Элементы бухгалтерского учета: инвентаризация.
2. Для очистки взято 30 кг моркови. После механической обработки получено 21 кг моркови. Определить процент отходов.
3. Составить калькуляционную карточку салата из свежих помидоров и яблок.

Вариант 8.

1. Элементы бухгалтерского учета: бухгалтерский баланс.
2. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5%, потери при разделке 0,5%, определить массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
3. Составить калькуляционную карточку салата из редиса.

Вариант 9.

1. Элементы бухгалтерского учета: счет и двойная запись.
2. Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%?
3. Составить калькуляционную карточку салата из цветной капусты, овощей, плодов и ягод.

Вариант 10.

1. Элементы бухгалтерского учета: оценка.
2. Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 гр. Определить процент потерь при тепловой обработке.
3. Составить калькуляционную карточку салата картофельного.

Вариант 11.

1. Элементы бухгалтерского учета: калькуляция.
2. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.
3. Составить калькуляционную карточку салата картофельного с яблоками.

Вариант 12.

1. Элементы бухгалтерского учета: отчетность.
2. Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.
3. Составить калькуляционную карточку салата из овощей с капустой морской.

Вариант 13.

1. Основные бухгалтерские задачи.
2. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25 %, а потери при тепловой обработке 0,5 %.
3. Составить калькуляционную карточку салата из свеклы с сыром и чесноком.

Вариант 14.

1. Принципы организации бухгалтерского учета.
2. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.
3. Составить калькуляционную карточку кофе на молоке.

Вариант 15.

1. Формы ведения бухгалтерского учета.
2. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.
3. Составить калькуляционную карточку кофе по-восточному.

Вариант 16.

1. Схемы учета товаров.
2. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жареного брусочками во фритюре 15 декабря.
3. Составить калькуляционную карточку какао с молоком.

Вариант 17.

1. Реквизиты первичных документов.
2. Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале?
3. Составить калькуляционную карточку кофе черного с мороженым (гляссе).

Вариант 18.

1. Цели использования бухгалтерских документов.
2. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.
3. Составить калькуляционную карточку компота из малины.

Вариант 19.

1. Классификация бухгалтерских документов по назначению.
2. В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.
3. Составить калькуляционную карточку компота из свежих плодов.

Вариант 20.

1. Классификация бухгалтерских документов по объему отражения операций.

2. В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?
3. Составить калькуляционную карточку компота из апельсинов.

Вариант 21.

1. Классификация бухгалтерских документов по степени охвата хозяйственных операций.
2. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу нетто картофеля.
3. Составить калькуляционную карточку киселя из апельсинов.

Вариант 22.

1. Классификация бухгалтерских документов по количеству учетных записей.
2. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.
3. Составить калькуляционную карточку киселя из джема.

Вариант 23.

1. Классификация бухгалтерских документов по месту составления.
2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
3. Составить калькуляционную карточку киселя молочного.

Вариант 24.

1. Классификация бухгалтерских документов по степени использования средств механизации и автоматизации.
2. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.
3. Составить калькуляционную карточку желе из лимонов.

Вариант 25.

1. Требования, предъявляемые к оформлению документов.
2. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите, какое количество филе с костей без костей получится при разделке.
3. Составить калькуляционную карточку мусса лимонного.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 28.06.2014) // СЗ РФ. 2002. - № 1 (ч. 1). ст. 3; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> – 06.10.2015.
2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. А. В. Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: [Электронный ресурс] // НПО «Альтернатива». М., 2015-2022. URL:<http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Алушта, 2022

Методические указания подготовлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898); рабочей программой дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета, являющейся частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Методические указания предназначены для обучающихся по ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: **Морозова Ирина Григорьевна** – преподаватель первой квалификационной категории

Методические указания рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол № ____ от «____» _____ 2022 г.

Председатель МК _____ Т. Ю. Дубова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	4
Практическая работа № 1 «Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья»	7
Практическая работа № 2 «Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства»	9
Практическая работа № 3 «Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек»	11
Практическая работа № 4 «Оформление плана-меню, требования в кладовую»	19
Список литературы и используемых источников	40

Введение

Методические указания подготовлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета, являющейся частью ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Стоимостное измерение в бухгалтерском учете целиком и полностью построено на калькулировании. Оно является основой цен. Определение результата любого хозяйственного процесса возможно путем обобщения в едином денежном измерителе затрат, возникших в ходе этого процесса, и исчерпания себестоимости полученных новых объектов учета.

В понятие калькулирования входит совокупность способов, используемых для исчисления себестоимости всего выпуска и единицы отдельных видов продукции (работ, услуг) по установленной номенклатуре затрат, месту их возникновения. Калькулирование фактической себестоимости продукции осуществляется на основе данных учета о затратах на производство и выпуск продукции в сопоставлении с соответствующими плановыми показателями. В процессе калькулирования себестоимости соизмеряются затраты на производство с количеством выпущенной продукции и определяется себестоимость единицы продукции

Учет и отчетность являются важнейшим средством планового управления производственно-хозяйственной деятельностью предприятий. Данные учета и отчетности используются хозяйственными органами для контроля за ходом выполнения планов, обобщения итогов хозяйственной деятельности предприятий, наблюдения за ростом производства, использованием средств и подъемом материального благосостояния коллектива предприятия.

В ходе практических работ, как одной из форм получения систематических учебных занятий, обучающиеся приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.

Общие цели практического занятия сводятся к закреплению теоретических знаний, формированию умений и практического опыта, необходимых для осуществления своей профессиональной деятельности и составляющих квалификационные требования к квалифицированному рабочему в области общественного питания.

Основными задачами практических работ являются:

- формирование практических знаний и умений по дисциплине;
- приближение учебного процесса к реальным условиям работы повара, кондитера;
- развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими практических занятий.

В процессе выполнения практических работ у обучающихся также

развиваются и формируются необходимые умения и практический опыт:

- ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;
- находить массу отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам;
- пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать расход сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд;
- рассчитывать продажные цены на продукцию общественного питания;
- документально оформлять хозяйственные операции.

Перечень практических работ соответствует тематическому плану и содержанию рабочей программы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета. Для выполнения представлены 11 практических работ по соответствующим разделам рабочей программы.

Каждая работа содержит тему и цель практической работы, пошаговую инструкцию и задания для выполнения практической работы, которые четко отражают приобретение необходимых умений и практического опыта согласно требованиям ФГОС СПО.

Критерии оценки выполнения практических работ

Оценки	Критерии
Отлично	– работа выполнена полностью; – в решении задач и заполнении бланков документов нет ошибок и исправлений; – калькуляционные карты составлены самостоятельно, оформлены в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления; – ответы на поставленные вопросы даны правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии
Хорошо	– работа выполнена полностью; – в решении задач допускаются негрубые ошибки или недочеты в расчетах, исправленные самим обучающимся или преподавателем. Документы оформлены в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений;

	– калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся; – при ответе на поставленные вопросы допускаются несущественные ошибки в изложении материала
Удовлетворительно	– работа выполнена не полностью (но не менее 50 %); – расчеты сделаны с негрубыми ошибками. Допущены неточности в оформлении документов, много исправлений; – калькуляционные карты составлены с помощью преподавателя или других обучающихся; – при ответе на поставленные вопросы материал изложен в не полном объеме
Неудовлетворительно	– работа выполнена не полностью (менее 50 %); – расчеты не произведены или произведены с грубыми ошибками, нарушены требования оформления документов, калькуляционных карт; – нет ответов на поставленные вопросы или не полностью изложен материал

Критерии ошибок

К **грубым** ошибкам относятся ошибки, которые обнаруживают незнание обучающимися формул решения задач, правил заполнения бланков документов; незнание приемов решения задач, заполнения бланков унифицированных форм (исправления), а также вычислительные ошибки.

К **негрубым** ошибкам относятся описки при решении задач (была допущена описка, но при этом решение верное).

К **недочетам** относятся: нерациональное решение, недостаточность или отсутствие пояснений, обоснований в решениях.

Практическая работа № 1

Тема: Работа со Сборником рецептов: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель: научиться рассчитывать процент отходов, массы брутто, массы нетто картофеля и овощей

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Пример решения задач

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Решение:

Следует найти массу отходов. Начальные 80 кг содержит 100 %, масса отходов X кг содержит 30 %. Найдем массу отходов.

80 кг – 100 %

X кг – 30 %

$X = 80 \times 30 \div 100 = 24 \text{ кг.}$

Ответ: масса отходов 24 кг.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30 %?

Задача 2

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 3 % массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Задача 3

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30 % массы брутто, а потери при тепловой обработке 31 % массы нетто.

Задача 4

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.

Задача 5

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % от массы брутто.

Задача 6

Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.

Задача 7

Для очистки взято 30 кг моркови. После механической обработки получено 21 кг моркови. Определить процент отходов.

Задача 8

При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5%, потери при разделке 0,5%, определить массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

Задача 9

Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%?

Задача 10

Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 гр. Определить процент потерь при тепловой обработке.

Практическая работа № 1.2

Тема: Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель: научиться определять массу брутто, массу нетто сырья в разное время года, пользуясь табл. 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Пример решения задач

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу нетто картофеля.

Дано:

$$M_{\text{бр}} = 300 \text{ кг}$$

$$N_{\text{отх}} \text{ по таблице } 24 = 40 \%$$

Решение:

$$M_{\text{н}} = M_{\text{бр}} \times (100\% - N_{\text{отх}})$$

$$N_{\text{отх}} = 40\%$$

$$M_{\text{н}} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

Ответ: $M_{\text{н}} = 180 \text{ кг}$.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.

Задача 2

Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Задача 3

Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25 %, а потери при тепловой обработке 0,5 %.

Задача 4

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите

процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.

Задача 5

Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

Практическая работа № 1.3

Тема: Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель: научиться определять массу брутто, массу нетто сырья в разное время года, пользуясь табл. 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

5. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
6. Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.
7. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
8. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Пример решения задач

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу нетто картофеля.

Дано:

$$M_{\text{бр}} = 300 \text{ кг}$$

$$N_{\text{отх}} \text{ по таблице } 24 = 40 \%$$

Решение:

$$M_{\text{н}} = M_{\text{бр}} \times (100\% - N_{\text{отх}})$$

$$N_{\text{отх}} = 40\%$$

$$M_{\text{н}} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

Ответ: $M_{\text{н}} = 180 \text{ кг}$.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жареного брусочками во фритюре 15 декабря.

Задача 2

Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале?

Задача 3

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

Задача 4

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

Задача 5

В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?

Практическая работа № 1.4

Тема: Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель: научиться определять массу нетто, массу полуфабрикатов, норму отходов при механической обработке, процент потерь при тепловой обработке рыбы, мяса, используя табл. 12, 27 Сборника рецептур

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.
3. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Механическая обработка рыбы.

Пример решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.

Дано:

$M_{бр} = 50 \text{ кг}$

$M_{филе} = ?$

Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей № 27.

Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют $54 \% - 39 \% = 15 \%$.

Выход рыбы непластованной $100 \% - 39 \% = 61 \%$, т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

$61 - 100\%$

$15 - X$

$X = 15 \times 100 \div 61 = 23,4 \%$

Таким образом, масса филе

$50 \text{ кг} - 100\%$

$X_2 - 23,4\%$

$X_2 = 50 \times 23,4 \div 100 \% = 11,7 \text{ кг}$

$M_{филе} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи.

Примеры решения задач

Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг

Дано:

$$M_{\text{бр}} = 70 \text{ кг}$$

$$M_{\text{гпр}} = 100 \text{ г}$$

$n - ?$

Решение:

По рецептуре № 607 масса мяса для приготовления шницеля составляет 129 г (брутто).

Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3 % от массы полутуши.

$$70 \text{ кг} - 100\%$$

$$X \text{ кг} - 40,3\%$$

$$X = 70 \text{ кг} \times 40,3\% \div 100\% = 28,21 \text{ кг}$$

$$n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6 \text{ шт.}$$

Ответ: $n = 218$ шт.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

Задача 2

Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

Задача 3

Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

Задача 4

Сколько порций поджарки по рецептуре № 562 можно приготовить по колонке № 2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг?

Задача 5

Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре № 561 можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

Практическая работа № 2

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

Цель: научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
3. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» массой 100 г на 2 февраля в столовой. Замените огурцы соленые на огурцы консервированные маринованные.

Задача 2

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Борщ» (выход 500 г) в столовой на 11 ноября. Замените томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Практическая работа № 2.1

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

Цель: научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению практической работы:

4. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
5. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
6. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами (выход 400 г) в столовой. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Задача 2

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября. Замените картофель свежий продовольственный на пюре картофельное сухое.

Задача 3

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15 сентября. Замените морковь свежую на сушеную, а также, томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Практическая работа № 3

Тема: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Теоретический материал

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п/п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов 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	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в

виде	сборнике рецептов или технологической карте, или 1000 г
------	---

Задания

1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь рубленая» в кафе класса В (колонка 2). Размер наценки – 250 %.
3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 500 %).
4. Определить продажную цену чебуреков в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожков печеных из пресного сдобного теста в школьной столовой (наценка 25%).

Приложение 1

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Апельсины	270-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП
Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП
Вид операции

Номер
документа

Дата
составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ Г.			№ 2 от «__» _____ Г.			№ 3 от «__» _____ Г.			№ 4 от «__» _____ Г.			№ 5 от «__» _____ Г.			№ 6 от «__» _____ Г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюдов			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.																				
Цена продажи блюда, руб.коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																				
Заведующий производством		п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

Практическая работа № 3.1

Тема: Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки калькуляционных карточек

– Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Теоретический материал

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов 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 рецептов или технологической карте или 1000 г

Задания

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 %).

Приложение 1

Цены на сырье:

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

Практическая работа № 4

Тема: Оформление плана-меню, требования в кладовую

Цель: разработать план-меню для студенческой столовой (вариант обеденного меню)

Материально–техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланк Плана–меню (форма ОП-02), микрокалькулятор

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Для решения заданий найдите нужные блюда в Сборнике рецептов кулинарных блюд и изделий и заполните 3, 4, 6, 7 столбцы таблицы (недостающие данные необходимо взять произвольно);
3. При расчёте цены продажи следует помнить формулу «сумма = норма × цена».
4. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа план-меню (форма ОП-2).

Теоретический материал

Форма ОП-02 – документ, предназначенный для составления ежедневного меню на предприятии, организации или ином учреждении, независимо от специфики его деятельности. В унифицированной форме ОП-2 отображаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименованиеготавливаемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептов, а также количество блюд, намеченных к приготовлению.

В плане-меню формы ОП-02 все блюда подразделяются на группы (горячие блюда, холодные закуски, комплексные обеды, первые, вторые блюда, напитки и т.д.). При этом необходимо учесть, что следует соблюдать последовательность подачи блюд согласно правилам их потребления.

План-меню после составления уполномоченным на то лицом (как правило, им является заведующий производством) передается руководителю предприятия на рассмотрение и утверждение. В случае, если это необходимо, в форму ОП-2 вносятся поправки и только после этого документ утверждается.

Задание 1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептов	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?

Итого	X	X	X	X	?
-------	---	---	---	---	---

Задание 2. Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных.

Цены на сырье

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20 г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД	Код
	0330502
по ОКПО	11112222
организация	
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП
	Вид операции
	5520000

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

должность

подпись « _____ » _____ 201 ____ г.

расшифровка подписи	
Номер документа	Дата составления

ПЛАН-МЕНЮ

на « _____ » _____ 201 ____ г.

Номер п/п	Блюда и гарнир				Коли- чество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	Номер блюда по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Заведующий производством _____

подпись _____

расшифровка подписи _____

Практическая работа № 8

Тема: Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

Цель: научиться оформлять требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Материально–техническое оснащение: бланки ОП-03 Требование в кладовую, ОП-04 Накладная на отпуск товара, микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.
4. В тетради запишите вывод.

Теоретический материал

Форма ОП-03 – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска определенных продуктов из кладовой того или иного предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством РФ. В данной форме в обязательном порядке отображается наименование структурного подразделения предприятия, с которого происходит выдача продукции (кладовая), а так же подразделение, в которое эта продукция передается. При этом указывается фамилии и инициалы лиц, непосредственно участвующих в процессе отпуска и получения определенного количества продукции. Так же в обязательном порядке следует указать порядковый номер документа формы ОП-03 и дату его составления. Сам документ состоит в виде таблицы, в которой указывается продукция, отпускаемая из кладовой согласно их наименованию. При этом следует указать единицы измерения продуктов и их количество.

В колонке 3 «Код» необходимо вписывать код товара. Обычно, этот код предприятие-продавец присваивает самостоятельно и указывает в прайс-листе. Но иногда организации работают на основании Общероссийского классификатора продукции (ОК). В колонке 5 «Код по ОКЕИ» прописывается код единицы измерения товара по Общероссийскому классификатору единиц измерения. Подписывается документ заведующим производством и руководителем предприятия.

Требование в кладовую составляется в единственном экземпляре на предстоящий день приготовления того или иного блюда на кухне предприятия, организации или иного учреждения. Именно на основании данного документа выписывается накладная на отпуск необходимого товара.

Документ требование в кладовую (форма ОП-03) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара. Накладная на отпуск товара по форме ОП-04 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть. Накладная на отпуск товара из кладовой применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой предприятия в производство (кухню), буфеты, ларьки, киоски, а также при одноразовом отпуске изделий кухни в течение дня (смены) буфетам, киоскам, раздаточную, если она отделена от основного производства. Накладную выписывают по учетным ценам. Она выписывается в 2-х экземплярах материально ответственным лицом. Первый экземпляр вручается материально ответственному лицу, получившему товары, а второй остается у лица, отпустившего товар. Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

Задание:

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите 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 5.09.2016 г.			№ 2 от 22.09.2016 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 6.09.2016 г.			№ 2 от 29.09.2016 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							

Унифицированная форма № ОП-3
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

0330503

Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

Номер
документа

Дата
составления

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

№ по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Коли- чество	Примечание
	наименование	код	наимено- вание	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7

Затребовал заведующий производством _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации _____
должность подпись расшифровка подписи

Отпущено на основании _____
наименование, номер, дата документа

Время отпуска ____ ч. ____ мин.

Через _____

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица													
Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено							
						мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена		сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)				По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание
	наименование, сорт	код	наимено- вание	код по ОКЕИ	затребо- вано	отпущено							
						мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена	сумма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		
Всего по накладной							X		X		X		

Итого на сумму _____
 прописью должность подпись расшифровка подписи

_____ руб. ____ коп.

должность подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель _____
 должность подпись расшифровка подписи

Заведующий производством _____
 подпись расшифровка подписи

Отпустил _____

Принял _____

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативно-правовые акты:

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 28.06.2014) // СЗ РФ. 2002. - № 1 (ч. 1). ст. 3; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> – 06.10.2015.
5. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

Основные источники:

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.

Дополнительные источники:

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 512 с.

Интернет-ресурсы:

2. А. В. Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: [Электронный ресурс] // НПО «Альтернатива». М., 2015-2020. URL:<http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>.