Областное государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Братский торгово-технологический техникум»

Методические указания к практическим работам

по дисциплине ОП.10 Калькуляция
для студентов ППССЗ 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

2014

Рассмотрено на заседании МО
профессий общественного питания
Протокол № 1 от 17.09.2014
Председатель МО_____ О.А. Белякова

Методические указания подготовлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программой дисциплины ОП.10 Калькуляция, являющейся частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ).

Методические указания предназначены для студентов, обучающихся по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программой дисциплины.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ОГБОУ СПО БТТТ)

Разработчики:
Еркина Инга Юрьевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рецензент:
Н.М. Лескович преподаватель профессионального учебного цикла ОГБОУ СПО БТТТ, высшая квалификационная категория

Содержание

Введение	3 стр.
Практическая работа № 1 «Заполнение договора материальной ответственности»	4 стр.
Практическая работа № 2 «Арифметические операции с помощью микрокалькулятора и ПК»	5 стр.
Практическая работа № 3 «Процентные вычисления с помощью микрокалькулятора и ПК»	6 стр.
Практическая работа № 4 «Составление технологических карт на основании Сборника рецептур кулинарных блюд и изделий; мучных кондитерских и булочных изделий»	7 стр.
Практическая работа № 5 «Решение задач по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»	8 стр.
Практическая работа № 6 «Решение задач по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий»	9 стр.
Практическая работа № 7 «Калькуляция стоимости п/ф из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции»	10 стр.
Практическая работа № 8 «Калькуляция стоимости п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции»	11 стр.
Практическая работа № 9 «Калькуляция стоимости сложной горячей кулинарной продукции»	12 стр.
Практическая работа № 10 «Калькуляция стоимости сложной холодной кулинарной продукции»	13 стр.
Практическая работа № 11 «Калькуляция стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	14 стр.
Практическая работа № 12 «Калькуляция стоимости сложных холодных и горячих десертов»	15 стр.
Практическая работа № 13 «Составление план – меню»	16 стр.
Практическая работа № 14 «Заполнение товарной – накладной»	17 стр.
Практическая работа № 15 «Заполнение дневного заборного листа»	18 стр.
Практическая работа № 16 «Заполнение акта о реализации и отпуску изделий кухни»	19 стр.
Практическая работа № 17 «Заполнение товарного отчета»	20 стр.
Практическая работа № 18 «Заполнение акта о бое, порче, ломе»	21 стр.
Практическая работа № 19 «Заполнение наряд – заказа»	22 стр.
Практическая работа № 20 «Заполнение инвентаризационной описи»	23 стр.
Заключение	24 стр.
Список литературы и используемых источников	25 стр.
Приложение 1. «Критерии оценки»	26 стр.
Приложение 2. «Справочник для студента»	27 стр.

Введение

Методические указания подготовлены в соответствии с рабочей программой дисциплины – являющейся частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

В ходе практических работ, как одной из форм систематических учебных занятий, студенты приобретают необходимые умения и практический опыт по тому или иному разделу дисциплины ОП.10 Калькуляция.

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 специалисту в области общественного питания.

Основными задачами практических работ являются:

- формирование практических знаний и умений по дисциплине;
- приближение учебного процесса к реальным условиям работы техника – технолога;
- развитие инициативы и самостоятельности студентов во время выполнения ими практических занятий.

Практические работы способствуют развитию и формированию следующих профессиональных компетенций (ПК) у студентов:

ПК 1.4. Калькуляция стоимости полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.4. Калькуляция стоимости сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 3.5. Калькуляция стоимости сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 5.3. Калькуляция стоимости сложных холодных и горячих десертов.

В процессе выполнения практических работ у студентов 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;

знать:

- 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;
- взаимозаменять продукты 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.10 Калькуляция. В методических указаниях представлены 20 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.

Методические указания к практическим работам также содержат приложение - «Справочник для студента», которое кратко характеризует бланки первичных и других учетных документов.

Практическая работа № 1

Тема: составление договора материальной ответственности

Цель: определите взаимные обязательства сторон - работника(ов) перед работодателем и работодателя перед работником (ами) и заполните договор о полной индивидуальной и коллективной материальной ответственности

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланки Договора о материальной ответственности

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы №1
3. Ознакомьтесь с бланками договоров
4. Определите недостающие данные
5. Заполните недостающие данные в договорах
6. Проверьте договор на правильность заполнения
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: взаимные обязательства сторон: работника (ов) перед работодателем и работодателя перед работником (амии)
8. Сдайте на проверку тетрадь и договор

Задание 1: в бригаде ООО «Восторг» столовой «Валентина» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Заведующая производством является материально ответственным лицом.

30 января заведующая уволилась, на ее место 5 февраля был взят новый сотрудник (Петрова Татьяна Сергеевна). Заполнить договор о полной индивидуальной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Задание 2: в бригаде ООО «Ретро» столовой «Елена» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Все работники являются материально ответственными лицами.

10 сентября была произведена плановая инвентаризация; 15 сентября повар 4 разряда уволился по собственному желанию без инвентаризации с письменного согласия всей бригады; 20 сентября на работу был принят повар 5 разряда без инвентаризации. Заполнить договор о коллективной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Практическая работа № 2

Тема: арифметические операции с помощью микрокалькулятора или ПК

Цель: решите задачи с различными измерителями при помощи микрокалькулятора или ПК

Материально – техническое оснащение: Учебники И.И. Потапова «Калькуляция и учет», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Решите задание, пользуясь микрокалькулятором, таблицей взаимозаменяемости сырья
4. Проверьте решение и наличие единиц измерения
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: краткая характеристика основных функций микрокалькулятора

Задание 1: Переведите нижеследующие числа в килограммы.

1) 5326 гр.
2) 67 гр.
3) 1006 гр.
4) 500 гр.

Задание 2: Выполните сложение чисел, ответ запишите в килограммах.

1) 334 + 121 + 15 + 85 + 16
2) 1028 + 376 + 7601 + 24,0

Задание 3: Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 20 порций тушеного блюда из мяса «Гуляш» по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий 2001г. Санкт-Петербург № 443(II), если известно, что норма выхода одной порции 300 гр.

№ п/п	**Наименование сырья**	**На 1 порцию**		**На 2 порции**	
		брутто	**нетто**	**брутто**	**нетто**
1	Говядина	162	119	324	238
2	Жир	7	7	14	14
3	Лук репчатый	24	20	48	40
4	Томатное пюре	15	15	30	30
5	Мука пшеничная	5	5	10	10
	Масса тушеного мяса	**-**	**75**	**-**	**150**
	Масса соуса	**-**	**100**	**-**	**200**
6	Гарнир № 515	-	150		300
	Выход	**-**	**325**	**-**	**650**

Задание 4: Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 25 литр. супа «Борщ с капустой и картофелем», если известно, что в наличие томат пюре.

Задание 5: Рассчитайте, какое количество порций чая с сахаром можно приготовить из 30 литров готового чая с сахаром, если известно, что норма выхода одной порции 200 гр.

Практическая работа № 3

Тема: процентные вычисления с помощью микрокалькулятора и ПК

Цель: рассчитайте процент отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет»,
таблица «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», таблица «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Решите задания при помощи формул

1) Ф-ла для определения массы нетто

$$М\ нетто = \frac{М\ брутто * (100\% - \%\ отх.)}{100\%}$$

2) Ф-ла для определения массы отходов

$$М\ отходов = \frac{М\ брутто * 100\%}{100\%}$$

3) Ф-ла для определения массы брутто

$$Брутто = \frac{М\ нетт * 100\%}{100\% - \%\ отх}$$

4. Для решения заданий 11 и 12 необходимо воспользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд»
5. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: какие показатели при решении задач на проценты могут являться процентными суммами

Задание 1: какое количество отходов получится при обработке 50 кг. моркови в декабре.

Задание 2: какое количество очищенного картофеля получится из 75 кг. неочищенного картофеля в марте.

Задание 3: какое количество картофеля массы «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 70 кг. очищенного картофеля в ноябре.
Задание 4: какое количество грибов белых сушеных необходимо для замены 5 кг. шампиньонов свежих.
Задание 5: какое количество картофеля жареного соломкой во фритюре можно приготовить из 30 кг. картофеля массы «Брутто» в январе.
Задание 6: какое количество свеклы массой «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг. очищенной свеклы в марте.
Задание 7. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех в феврале месяце, если перерабатывается картофель 400 кг., свекла 50 кг.?
Задание 8. Какое количество отходов получится при очистке 70 кг. лука репчатого и при обработке 30 кг. перца свежего сладкого в апреле месяце?
Задание 9. Определить массу отходов, если переработали 120 кг моркови, отходы составляют 30 %.
Задание 10. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при холодной обработке, если их масса 24 кг.
Задание 11: рассчитать, какое количество меда натурального необходимо для замены 28 кг сахара.
Задание 12: рассчитать, какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 30% понадобится для замены 2400 г томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%..

Практическая работа № 4

Тема: составление технологических карт на основании Сборника рецептур кулинарных блюд и изделий; мучных кондитерских и булочных изделий
Цель: составьте технологическую карту на основании Сборника рецептур кулинарных блюд и изделий; мучных кондитерских и булочных изделий
Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, таблица «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения задания 1 необходимо воспользоваться таблицей «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»
4. Для решения заданий 2-5 необходимо найти в Сборнике рецептур кулинарных блюд и изделий и в Сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий нужное блюдо или изделие

5. Перепишите со сборника технологическую карту и рассчитайте на нужное количество порций или нужный для приготовления выход порций
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: краткая характеристика сборника рецептур

Задание 1: рассчитайте массу «Нетто» для приготовления блюда «Рулет из курицы фаршированный» с выходом одной порции 200 гр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Курица	226,8	
2	Яйцо	¼	
3	Морковь	13	
4	Маслины	5	
5	Сыр	22	
6	Перец сладкий	4	
7	Специи	2	
	Выход	-	**200**

Задание 2: составьте технологическую карту приготовления супа «Рассольник ленинградский» с выходом одной порции 250 гр.
Задание 3: составьте технологическую карту приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом» с выходом одной штуки 75 гр.
Задание 4: составьте технологическую карту приготовления салата «Столичного» на 25 порций с выходом одной порции 120 гр.
Задание 5: составьте технологическую карту приготовления булочки «Московской» в количестве 50 шт. с выходом одной штуки 50 гр.

Практическая работа № 5

Тема: расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
Цель: решите задачи по нахождению необходимого количества сырья для приготовления кулинарных блюд и изделий
Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий, таблица «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», таблица «Норма закладки соли и специй», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур кулинарных блюд и изделий нужное блюдо

4. Перепишите со сборника технологическую карту и рассчитайте на нужное количество порций или нужный для приготовления выход порций
5. Для решения задания 5 необходимо воспользоваться таблицей «Норма закладки соли и специй»
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления

Задание 1: рассчитайте необходимое количество сырья массы «Нетто» для приготовления 50 порций винегрета с маслом и луком репчатым в феврале, если известно, что выход одной порции 150 гр.
Задание 2: рассчитайте необходимое количество сырья массы «Брутто» для приготовления 45 порций салата «Мясного» с выходом одной порции 80 гр.
Задание 3: рассчитайте, какое количество картофеля массой «Брутто» необходимо взять со склада в сентябре для приготовления 35 порций гарнира «Картофельное пюре» с выходом одной порции 100 гр.
Задание 4: рассчитайте, какое количество сырья, необходимо взять для приготовления 350 порций компота из свежих яблок, если масса одной порции компота 200 гр.
Задание 5: рассчитайте необходимое количество соли и специй для приготовления 45 порций первого блюда «Солянка сборная мясная» с выходом одной порции 500 гр.
Задание 6: рассчитайте, какое количество порций «Эскалопа» получится из 3 кг. мяса свинины
Задание 7: рассчитать норму закладки блюда «Рыба жареная в тесте» на 27 порций по 200 гр. и 5 порций по 150 гр.

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порц.		На 27 порц.		На 5 порц.	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Рыба минтай	140	67				
2	Кислота лимонная	0,2	0,2				
3	Масло растительное	3	3				
4	Мука пшеничная	30	30				
5	Молоко или вода	40	40				
6	Масло растительное	2	2				
7	Яйцо	1шт	40				
8	Кулинарный жир	15	15				
	Масса теста		120				
	Выход	-	**200**	-	**200**	-	**150**

Практическая работа № 6

Тема: расчет сырья по Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Цель: решите задачи по нахождению необходимого количества сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий

Задачи: произвести расчеты необходимого количества по нормам закладки на 1 порцию; по нормам закладки на 100 штук; по нормам закладки для приготовления 1 кг изделий

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур мучных кондитерских изделий нужное изделие
4. Для решения задания 2-3 необходимо найти норму закладки полуфабрикатов
5. Для решения задания 4 перепишите со сборника технологическую карту и рассчитайте на нужное количество порций и нужный выход, результат записать в технологическую карту
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: отличительные особенности Сборника рецептур кулинарных блюд и изделий от Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Задание 1: рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 300 шт. булочек молочных, если известно, что для приготовления 100 шт. требуется 3850 гр. муки пшеничной высшего сорта, 150 гр. муки на подпыл, 48 гр. дрожжей прессованных, 2000 гр. молоко, 48 гр. соли. Полученный результат запишите в килограммах.

Задание 2: рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления бисквита на 3 кг. торта «Прага», если известно, что на 10 кг. торта необходимо 4872 гр. готового бисквита.

Задание 3: рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 15 кг. торта «Слоеного с кремом».

Задание 4: рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 215 шт. пирожных «Песочно – желейных» с выходом одного пирожного 75 гр., если известно, что на 100 шт. пирожных с выходом 51 гр. необходимо 2983 гр.

Задание 5: рассчитайте необходимое количество муки для приготовления 250 шт. булочек «Ванильных», если известно, что влажность поступившей муки а) 16%; б) 13% (при норме 14,5%) и на 100 шт. необходимо 6755 гр. муки.

Практическая работа № 7

Тема: калькуляция стоимости п/ф из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции

Цель: решите задачи и составьте калькуляцию п/ф из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции

Материально техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий нужное блюдо, воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. Для решения задания следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
5. Для выполнения задания 5 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, дайте определение: калькуляция в общественном питании – это.

Задание 1: рассчитайте себестоимость полуфабриката «Ножки куриные фаршированные», если известно, что норма выхода одного полуфабриката 150 гр.

Задание 2: рассчитайте цену продажи одно оной порции котлет натурально – рубленных с соусом красным основным, если известно, что торговая наценка составляет 90 % и норма выхода одной порции 80/50.

Задание 3: рассчитайте цену продажи 1 порции полуфабриката «Рулет из курицы фаршированный» с выходом одной порции 280 гр., если известна торговая наценка 150 %. Результат записать таблицей.

Задание 4: рассчитайте цену продажи одного полуфабриката «Мясо шпигованное», если известно, что торговая наценка составляет 200 % и норма выхода 500 гр. Результат записать таблицей.

Задание 5: рассчитайте цену продажи одной порции полуфабриката «Зразы натуральные с шампиньонами и луком», если известна торговая наценка 130%, норма выхода одной порции 150 гр. Результат записать таблицей. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Практическая работа № 8

Тема: калькуляция стоимости п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции

Цель: решите задачи и составьте калькуляцию п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий нужное блюдо, воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. Для решения задания следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
5. Для выполнения задания 5 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, дайте определение: торговая наценка – это.

Задание 1: рассчитайте цену продажи полуфабриката «Рулет из рыбы фаршированный», если известна торговая наценка 130 % и норма выхода одного полуфабриката 250 гр. Результат записать таблицей.

Задание 2: рассчитайте себестоимость полуфабриката «Каштаны рыбные», если известно, что норма выхода одной порции полуфабриката 150 гр. Результат записать таблицей.

Задание 3: рассчитайте себестоимость полуфабриката «Рыба, жаренная на вертеле», если известно, что для приготовления было взято 300 гр. осетра и специй 0,2 гр. Результат записать таблицей.

Задание 4: рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 25 порций полуфабриката «Зразы рыбные с яйцом и луком», норма выхода одного полуфабриката 120 гр. Рассчитайте общую стоимость сырьевого набора для приготовления «Зраз рыбных с яйцом и луком». Данные записать таблицей.

Задание 5: рассчитайте цену продажи полуфабриката из рыбы «Щука фаршированная», если известна торговая наценка 140% и норма выхода одного полуфабриката 800 гр. Результат записать таблицей. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Практическая работа № 9

Тема: калькуляция стоимости сложной горячей кулинарной продукции
Цель: решите задачи и составьте калькуляцию сложной горячей кулинарной продукции
Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий нужное блюдо, воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. Для решения задания следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
5. Для выполнения задания 3 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, дайте определение: калькуляционная карточка – это.

Задание 1: рассчитайте цену продажи первого блюда «Томатный суп – пюре с моцареллой», если известна торговая наценка 120 % и норма выхода одной порции супа 250 гр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло растительное	15	15
2	Лук репчатый	23	20
3	Морковь	10	8
4	Сельдерей черешковый	12	10
5	Перец болгарский	10	9
6	Чеснок	1	1
7	Бульон	-	250
8	Томаты	50	45
9	Томатная паста	5	5
10	Базилик	2	2
11	Моцарелла	30	30
12	Сахар	3	3
13	Соль	2	2
	Выход	**-**	**250**

Задание 2: рассчитайте цену продажи комплексного обеда, если торговая наценка предприятия составляет 80 % и в меню:

1) Салат из свежих огурцов и помидор с майонезом – 65/65/20
2) Антрекот с яйцом – 130/40
3) Картофель жареный во – фритюре – 150
4) Компот из сухофруктов – 200

Задание 3: рассчитайте цену продажи плова с морепродуктами, если торговая наценка на блюдо 200% и норма выхода одной порции 150 гр. Необходимо учесть изменение цены на 1 октября и 1 апреля. Результат записать таблицей. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Практическая работа № 10

Тема: калькуляция стоимости сложной холодной кулинарной продукции

Цель: решите задачи и составьте калькуляцию сложной холодной кулинарной продукции

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь

3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий нужное блюдо, воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. Для решения задания следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
5. Для выполнения задания 3 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: как рассчитывают цены для мелкорозничной сети?

Задание 1: рассчитать цену продажи салата «Коктейль с ветчиной и сыром», если известно, что торговая наценка составляет 100%, норма выхода одной порции 100 гр.

Задание 2: рассчитать цену продажи холодной закуски «Рулетики из цуккини», если известно, что торговая наценка составляет 140 %, норма выхода одной порции 150 гр., в наличии орех грецкий. Результаты записать таблицей.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло оливковое	2	2
2	Орехи кедровые	35	25
3	Перец	0,1	0,1
4	Соль	2	2
5	Творог	70	70
6	Укроп	3	2
7	Цуккини	110	100
	Выход	**-**	**200**

Задание 3: рассчитайте цену продажи холодных закусок на банкет, если известна торговая наценка предприятия 160 %:

1) Ассорти рыбное (форель, омуль, сельдь, лимон) – 5 порций 75/75/75/5
2) Ассорти мясное (карбонат, сервелат с/к, ветчина, маслины) – 5 порций 75/75/75/5
3) Ассорти овощное (свежие огурцы, помидоры, зелень укропа) – 5 порций 100/100/5

Задание 4: рассчитайте необходимое количество сырья и цену продажи холодной закуски «Помидоры фаршированные мясным салатом», если известна торговая наценка 130%, норма выхода одной порции 200 гр.

Результат записать таблицей. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Задание 5: рассчитайте цену продажи холодной закуски «Сельдь с луком», если известна торговая наценка 80 %, норма выхода одной порции 75/25.

Практическая работа № 11

Тема: калькуляция стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель: решите задачи и составьте калькуляцию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти в Сборнике рецептур мучных кондитерских изделий нужное изделие и воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. Для решения задания необходимо найти норму закладки полуфабрикатов
5. При расчёте цены продажи следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
6. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
7. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
8. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха?

Задание 1: рассчитайте цену продажи 3 кг. торта «Прага», если известно, что торговая наценка 150 %. Результат записать таблицей.

Задание 2: рассчитайте цену продажи «Ромовой бабы», если известна торговая наценка 130 % и норма выхода одной штуки 100 гр. Результат записать таблицей. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Задание 3: рассчитайте цену продажи пирожного «Корзиночка любительская», если известна торговая наценка 100 %, норма выхода одного пирожного 75 гр.

Задание 4: рассчитайте цену продажи 1,5 кг. торта «Ландыш», если известна торговая наценка 110 %. Результат записать таблицей.

Задание 5: рассчитайте цену продажи пирожного «Корзиночка с желе и фруктами», если известно, что вместо ванилина – ванильная эссенция с эквивалентной массой 13,7, торговая наценка 90 %, норма выхода одного пирожного в готовом виде 80 гр. Результат записать таблицей.

Практическая работа № 12

Тема: калькуляция стоимости сложных холодных и горячих десертов

Цель: решите задачи и составьте калькуляцию сложных холодных и горячих десертов

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблица с ценами продажи сырья, бланк «Калькуляционная карточка», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
4. При расчёте цены продажи следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
5. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
6. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания
7. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: как составляется калькуляционный расчет?

Задание 1: рассчитайте цену продажи десерта «Крамбл с вишней», если известна торговая наценка 120 %, норма выхода одной порции 100 гр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	вишня без косточек	70	50
2	какао-порошок	10	10
3	крахмал картофельный	2	2
4	ванильный сахар	2	2
5	сахар	40	40
6	сливочное масло	3	3
7	мука	10	10
8	пряник	20	20

	Выход	**-**	**100**

Задание 2: рассчитать цену продажи 5 порций десерта «Фрукты со сметаной», если известна торговая наценка 160 % и норма выхода одной порции 150 гр. Результат записать таблицей. На основании данных заполнить калькуляционную карточку.

№ п/п	**Наименование сырья**	**На 1 порцию**	
		Брутто	**Нетто**
1	яблоки	35	30
2	груши	35	30
3	виноград	22	18
4	лимон	1	1
5	сметана	20	20
6	мед	3	3
	Выход	**-**	**100**

Задание 3: рассчитать цену продажи одной порции мороженного с шоколадом, если известна торговая наценка 200 %, норма выхода одной порции 100/10.

Практическая работа № 13

Тема: составление план – меню

Цель: определите основные факторы составления план – меню и составьте план – меню соответствующий типу предприятия

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланк «План – меню», микрокалькулятор и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для решения заданий необходимо найти нужные блюда в Сборнике рецептур кулинарных блюд и изделий и заполнить 3 и 4 столбец таблиц
4. Для решения заданий необходимо воспользоваться таблицей с указанием цен на сырье
5. При расчёте цены продажи следует помнить формулу
   сумма = норма * цена
6. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить план – меню (форма ОП – 2), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно
7. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания

8. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа план – меню (форма ОП – 2).

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, р.к.	Сумма, р. к.
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 недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 90 %. На основании данных заполните план – меню (форма ОП – 2).

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, р.к.	Сумма, р. к.
1	Салат «Столичный»	?	?	30	?	?
2	Борщ с капустой и картофелем	?	500/20	30	?	?
3	Рыба запечённая по – московски	?	?	30	?	?
4	Блинчики с повидлом	?	?	30	?	?
5	Компот из с/ф	?	200	30	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Практическая работа № 14

Тема: составление товарной – накладной

Цель: заполните первичный документ, товарная – накладная, применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет»,
бланк «Товарная – накладная»

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь

3. Для выполнения задания 1 необходимо внимательно внести данные в таблицу и подвести итог
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить товарную накладную (форма ТОРГ – 12), для заполнения которой недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа товарная накладная (форма ТОРГ – 12).

Задание 1: заполните таблицу. 15 сентября 2013 года в кладовую кафе «Ретро» от ООО «Продсервис» поступили овощи:

4) Картофель 3 мешка по 50 кг. по цене 20 руб.;
5) Морковь 1 мешок 25 кг. по цене 15 руб.;
6) Огурцы свежие 1 коробка 5 кг. по цене 80 руб. ;
7) Помидоры свежие 1 коробка 3 кг. по цене 100 руб.

№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Вид упаковки	Количество	Масса брутто	Масса нетто	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1								
2								
3								
4								
Итого							X	

Задание 2: заполните бланк «Товарная накладная», если известно, что 16 января 2014 года в кладовую ресторана «Падун» от ООО «Восток» поступили через экспедитора пряности:

1) Гвоздика 1/20гр. 1 коробка 300 пакетов по цене 12 руб. без НДС;
2) Перец душистый 1/50 гр. 1 коробка 200 пакетиков по цене 15 руб. без НДС;
3) Пудра ванильная с сахаром 1/10 гр. 2 коробки по 500 пакетиков по цене 13 руб. без НДС;
4) Перец черный молотый 5 коробок по 6 кг. по цене 800 руб. без НДС;
5) Лавровый лист1/20 гр. 4 коробки по 100 пакетиков по цене 10 руб. без НДС.

НДС составляет 20 %, основание отгрузки – заявка.

Практическая работа № 15

Тема: составление дневного заборного листа

Цель: заполните дневной заборный лист , применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланк «Дневной заборный лист», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить дневной заборный лист (форма ОП – 6), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа дневной заборный лист (форма ОП – 6).

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы.

Наименование блюда или изделия	Единица измерения	Отпущено (количество)			Возвращено	Всего	По учетным ценам	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р. к.
Салат «Столичный»	?	5	4	3	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	5	4	1	?	?	?
Гуляш	?	6	12	5	-	?	?	?
Картофельное пюре	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное «Корзиночка любительская»	?	0	3	5	2	?	?	?
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

Задание 2: заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:
1) пирожное «Эклер» 20 шт.
2) торт «Прага» 5 кг.
3) пирожки печеные с капустным фаршем – 50 шт.
4) тесто дрожжевое 10 кг.
Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день, возврат 1 кг. теста дрожжевого.

Задание № 3: заполните бланк «Дневной заборный лист», если известно, что 15 февраля 2013 года из кондитерского цеха в буфет 2 раза в день отпущено не менее 5 наименований изделий. Наценка в буфете 45 %. Недостающие данные взять произвольно.

Практическая работа № 16

Тема: составление акта о реализации и отпуску изделий кухни

Цель: составьте акт о реализации и отпуску изделий кухни, применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланк «Акт о реализации и отпуску изделий кухни», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП – 10), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП – 10).

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 30 %.

№ п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р. к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорозничные сети		Всего			
			Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	Салат «Столичный»	46-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Борщ с капустой и картофелем	38-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Гуляш	79-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Картофельное пюре	25-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Кисель из кураги	21-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Корзиночка любительская»	12-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

Задание 2: заполните бланк «Акт о реализации и отпуску изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Восторг» 15 февраля 2013 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 110%.

№ п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р. к.
		За наличный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из свежих	25	40	10	35-00

	огурцов и помидор				
2	Солянка сборная домашняя	25	40	15	55-00
3	Окорочок куриный фаршированный	20	5	0	120-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	20	5	0	45-00
5	Сок фруктовый	10	15	3	25-50
6	Чай черный	15	15	10	10-00
7	Пицца	4	20	6	56-50
8	Пирожное «»бисквитное со сливками	3	14	2	30-00

Практическая работа № 17

Тема: составление товарного отчета

Цель: составьте товарный отчет, применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланк «Товарный отчет», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить товарный отчет (форма ОП – 29), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа товарный отчет (форма ОП – 29).

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Остаток на начало отчетного периода, р. к.	Поступило за отчетный период, р. к.	Остаток на конец отчетного периода, р. к.	Израсходовано за отчетный период, р. к.
1	Соль	50 – 00	?	380 – 50	?
2	Перец	75 – 20	469 – 60	?	?
3	Лавровый лист	58 – 90	?	120 – 90	?
Итого		?	?	?	?

Задание 2: заполните бланк «Товарный отчет» по кладовой за 5 дней, если известно, что:

1) остаток на начало отчетного периода по товарам составлял 15350 – 20 руб., по таре 180 – 00 руб.;
2) поступление товаров и тары:

Поступление	Товар, руб.	Тара, руб.
от мясокомбината	2500 – 00	300 – 00
от молокозавода	1050 – 00	180 – 00
от птицефабрики	3320 – 00	200 – 00
закупочный акт	900 – 00	-

3) в течении отчетного периода выдавались продукты:
   - в подотчет заведующей производством 1100 – 30 руб., 850 – 00 руб., 720 – 70 руб., 952 – 00 руб., 1030 – 50 руб.;
   - в буфет 2900 – 70 руб., 3500 – 00руб.;
   - возвращена тара молокозаводу 150 – 00руб.

Практическая работа № 18

Тема: составление акта о бое, порче, ломе

Цель: составьте акт о бое, порче, ломе, применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет»,
бланк «Акт о бое, порче, ломе», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма ОП – 8), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма ОП – 8).

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Цена, р. к.	Бой, лом		Утрачено		Всего	
			Кол – во, шт.	Сумма, р. к.	Кол – во, шт.	Сумма, р. к.	Кол – во, шт.	Сумма, р. к.
1	Рюмка стеклянная	5 – 00	5	?	0	?	?	?

2	Тарелка для вторых блюд	24 – 50	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	30 – 00	0	?	2	?	?	?
4	Салатник	15 – 00	1	?	2	?	?	?
5	Тарелка для первых блюд	26 – 40	7	?	3	?	?	?
6	Бульонная чаша	34 – 30	4	?	4	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

Задание 2: заполните бланк «Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов», если известно, что за отчетный период с 1 апреля по 20 апреля текущего года

- произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 8 шт. по цене 29 – 00 руб., фужер стеклянный 10 шт. по цене 30 – 80 руб., пепельница стекло 1 шт. по цене 60 – 00 руб.) ;
- утрата столовых приборов (ножи 6 шт. по цене 29 – 90 руб., вилки – 3 шт. по цене 12 – 00 руб.)

Практическая работа № 19

Тема: составление наряд – заказа

Цель: составьте наряд – заказ, применив правила заполнения документации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу, для этого номер и массу изделия взять из сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, рассчитать цену продажи и сумму
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить наряд – заказ (форма ОП – 25), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа наряд – заказ (форма ОП – 25).

Задание 1: заполните таблицу (план – заказ), если известно, что:

Показатель	Наименование изделий			
	Ромовая баба	Кекс «Майский»	Корж «Молочный»	Булочка «Ванильная»
Номер по сборнику рецептур	?	?	?	?
Масса 1 шт. изделия, гр.	?	?	?	?
Количество	50	100	150	200
Цена продажи, р. к.	?	?	?	?
Сумма, р. к.	?	?	?	?
Фактический выпуск, шт.	?	?	?	?

Задание 2: заполните бланк «Наряд – заказ», если известно, что поступила заявка для приготовления торта «Прага» 5 кг, пирожного «Бисквитное с белковым кремом» 50 шт.

Практическая работа № 20

Тема: составление инвентаризационной описи

Цель: заполните инвентаризационную опись по результатам инвентаризации

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», бланк «Инвентаризационная опись», микрокалькуляторы и ПК

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Перепишите задание в тетрадь
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить инвентаризационную опись (форма ИНВ 3), для заполнения, которого недостающие данные необходимо взять произвольно и воспользоваться таблицей цен
5. Внимательно проверьте заполнение
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа инвентаризационная опись (форма ИНВ 3)

Задание 1: заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Вес брутто, кг.	Вес нетто, кг.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	Огурцы свежие	?	5,5		?	?
2	Свекла очищенная	?		2,8	?	?
3	Колбаса п/к	?	6,0		?	?

4	Масло сливочное	?	3,2		?	?
5	Фарш говяжий	?		4,6	?	?
6	Яйцо куриное	?	65		?	?
7	Творог	?		0,42	?	?

Задание 2: заполните инвентаризационную опись, если известно, что

1) Инвентаризация проводилась 30 июля текущего года;
2) Наименование сырья – огурцы свежие 2,3 кг., помидоры свежие 4,5 кг., сыр «Российский» 1,0 кг., ветчина 2,0 кг., яйцо куриное 50 шт., масло растительное 0,9 л., сухари панировочные 0,5 кг.
3) По бухгалтерскому отчету - огурцы свежие 2,3 кг., помидоры свежие 4,5 кг., сыр «Российский» 0,9 кг., ветчина 2,0 кг., яйцо куриное 50 шт., масло растительное 1,3 л., сухари панировочные 0,5 кг.

Заключение

В методических указаниях к практическим работам по дисциплине ОП.10 Калькуляция представлен полный комплект практических работ. Каждая практическая работа имеет четко установленную цель, которая дает возможность самостоятельно осуществлять деятельность, искать и использовать необходимые средства и способы ее достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности.

Так же практические работы имеют инструкцию по выполнению, что позволяет студентам правильно выполнить задание согласно заданного алгоритма действий.

Четко организованная практическая работа позволяет выявить уровень освоения профессиональных компетенций по дисциплине ОП.10 Калькуляция.

По итогам выполнения практических работ каждая практическая работа оценивается по пятибалльной шкале. Благодаря разработанным критериям оценок (Приложение 1) студент самостоятельно может оценить выполненную работу, что позволяет сделать систему оценивания более прозрачной и доступной.

Список литературы и используемых источников

Основные источники:

1. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
2. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2005г.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2009 – 160с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2009 – 144с.
5. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2010.- 384 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
7. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
9. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники:

1. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2005г.

2. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2002 г.
3. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2006 г.
4. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2005г.
5. Куликова О.А., Перетятко М.Ю.. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
6. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2005г.

Интернет – ресурсы:

1. http://www.buh.ru/document-376
2. http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html
3. http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml
4. http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6

Приложение 1

Критерии оценок

Отметка «5» ставится, если:

• работа выполнена полностью;

• в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

• в решении и заполнении бланков нет ошибок и исправлений;

Отметка «4» ставится, если:

• работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

• допущена одна ошибка или два недочета;

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов, но студент владеет обязательными умениями и знаниями.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что студент не владеет обязательными умениями и знаниями

Критерии ошибок

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

К негрубым ошибкам относятся: если при решении задач была допущена описка, но при этом решение верное;

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

Приложение 2

Справочник для студента

Применение соответствующих форм первичных документов и правильное их заполнение необходимо с точки зрения как бухгалтерского, так и налогового учета.

Согласно *ст. 9 Закона о бухгалтерском учете* все хозяйственные операции, проводимые предприятием, должны оформляться оправдательными документами. Именно эти документы служат первичными учетными документами, на основании которых ведется бухгалтерский учет. При этом к бухгалтерскому учету могут приниматься как первичные документы, составленные по формам, содержащимся в альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, так и документы, составленные в произвольной форме.

1. Товарная накладная (форма № ТОРГ-12)

Применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации.

Составляется в двух экземплярах. Первый экземпляр остается в организации, сдающей товарно-материальные ценности, и является основанием для их списания. Второй экземпляр передается сторонней организации и является основанием для оприходования этих ценностей.

2. Акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (форма № ТОРГ-2)

Применяется для оформления приемки товарно-материальных ценностей, имеющих количественные и качественные расхождения по сравнению с данными сопроводительных документов поставщика. Являются юридическим основанием для предъявления претензии поставщику, отправителю.

Акты о приемке товаров по количеству составляются в соответствии с фактическим наличием товаров данным, содержащимся в транспортных, сопроводительных или расчетных документах, а при приемке их по качеству и комплектности – требованиями к качеству товаров, предусмотренными в договоре или контракте.

Акты составляются по результатам приемки членами комиссии и экспертом организации, на которую возложено проведение экспертизы, с участием представителей организаций поставщика и получателя или представителем организации-получателя с участием компетентного представителя незаинтересованной организации.

Акты составляются отдельно по каждому поставщику на каждую партию товара, поступившую по одному транспортному документу.

Товарно-материальные ценности, по которым не установлены расхождения по количеству и по качеству, в актах не перечисляются, о чем делается отметка в конце акта следующего содержания: «По остальным товарно-материальным ценностям расхождений нет».

При приемке товарно-материальных ценностей акты о приемке с приложением документов (счета-фактуры, накладные и т.д.) передаются в бухгалтерию под расписку и для направления претензионного письма поставщику или транспортной организации, доставившей груз.

Акт по форме № ТОРГ-2 составляется на отечественные товары в четырех экземплярах.

Строки «Состояние товара, тары и упаковки в момент осмотра»; «Способ определения недостающего товара»; «Заключение о причинах и месте образования недостачи товара»; «Заключение комиссии»; «Решение руководителя» и графу «Отклонение (+, -)» заполняют, если качество или количество поступившего товара не соответствует товаросопроводительным документам.

При заполнении строки «Сертификат» обязательно указываются номер документа, удостоверяющего качество товара в соответствии с принятыми стандартами, наименование органа регистрации, выдавшего этот документ, и срок его действия.

По строке «Способ доставки» указывается вид транспортного средства, доставившего товар (в вагоне, составе, автофургоне, рефрижераторе, на судне и т.д.).

3. Акт о списании товаров (форма № ТОРГ-16)

Применяется при оформлении возникающей по тем или иным причинам порчи, потери качества товаров, не подлежащих дальнейшей реализации. Составляется в трех экземплярах и подписывается членами комиссии, уполномоченной на это руководителем организации.

В случае необходимости акт составляется с участием представителя санитарного или иного надзора.

Первый экземпляр направляется в бухгалтерию и является основанием для списания с материально ответственного лица потерь товарно-материальных ценностей, второй экземпляр остается в подразделении, третий – у материально ответственного лица.

4. Товарный отчет (форма № ТОРГ-29)

Составляется для подтверждения товарного остатка. В приходной части товарного отчета отражают в стоимостном выражении остаток товаров на дату составления предыдущего товарного отчета и поступление товаров и тары по сопроводительным документам.

Каждый приходный документ записывают отдельно в хронологическом порядке. Затем рассчитывают общую сумму

оприходованных товаров за отчетный период и итог прихода с остатком на начало периода.

В расходной части товарного отчета определяют общую сумму расхода товаров и тары за отчетный период. Каждый расходный документ отражают отдельной строкой (выручка по чекам ККМ, выручка мелкорозничной торговли по приходным ордерам, возврат поставщику некачественного товара, перемещение товаров, отпуск мелким оптом и т.д.) в хронологическом порядке.

Материально ответственное лицо составляет товарный отчет в двух экземплярах. Первый экземпляр отчета сдается в бухгалтерию с приложенными к нему приходными и расходными документами. Второй экземпляр остается у материально ответственного лица.

Нумерация товарных отчетов должна быть последовательной с начала и до конца года с первого номера. Товарные отчеты материально ответственных лиц, которые поступили на работу не с начала года, нумеруются с первого номера от даты начала работы и до конца года. Товарный отчет подписывают материально ответственное лицо и бухгалтер, который принимает этот отчет. Утверждает отчет руководитель организации или лицо, на которое возложены эти обязанности приказом руководителя.

5. Требование-накладная (форма № М-11)

Применяется для учета движения материальных ценностей внутри организации между структурными подразделениями или материально ответственными лицами.

Накладную в двух экземплярах составляет материально ответственное лицо структурного подразделения, сдающего материальные ценности. Один экземпляр служит сдающему складу основанием для списания ценностей, а второй – принимающему складу для оприходования ценностей.

Этими же накладными оформляются операции по сдаче на склад или в кладовую остатков из производства неизрасходованных материалов, если они ранее были получены по требованию, а также сдача отходов и брака.

Накладную подписывают материально ответственные лица соответственно сдатчика и получателя и сдают в бухгалтерию для учета движения материалов.

6. Калькуляционная карточка (форма № ОП-1)

Применяется для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия).

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений. В графе «Дата составления» указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

7. План-меню (форма № ОП-2)

Применяется для определения меню на каждый день. Составляется ежедневно в одном экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.

В плане-меню указываются наименования (графа 2) и номера блюд (графа 4) по сборнику рецептур или по ТТК. Блюда в плане-меню записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т.д.

8. Требование в кладовую (форма № ОП-3)

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.

9. Накладная на отпуск товара (форма № ОП-4)

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, раздаточную, если она отделена от основного производства.

Накладные выписываются на основании требований в кладовую. Накладная составляется в двух экземплярах. Один экземпляр остается у материально ответственного лица, получающего товар, второй – вместе с товарным отчетом сдается в бухгалтерию.

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

10. Закупочный акт (форма № ОП-5)

Применяется для закупки продуктов у населения. Составляется в двух экземплярах в момент совершения закупки сельхозпродуктов у населения (продавца) представителем организации.

Подписывается лицом, закупившим продукты, и продавцом. Утверждается руководителем организации. Один экземпляр закупочного акта передается продавцу, второй – остается у покупателя.

11. Дневной заборный лист (форма № ОП-6)

Применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную в тех случаях, когда она отделена от основного производства. Бланки дневных заборных листов нумеруются в бухгалтерии организации и выдаются каждому материально ответственному лицу под расписку в специальном журнале.

Выписываются заборные листы в двух экземплярах бухгалтером. Заведующий производством или лицо, на это уполномоченное, при отпуске продукции (изделий) из кухни заполняет соответствующие графы первого экземпляра заборного листа под копирку, указывая время отпуска каждой партии изделий. Оба экземпляра подписываются заведующим производством и лицом, получившим готовые изделия, в графах за каждый час отпуска. Возврат нереализованной продукции (изделий) из буфетов, мелкорозничной сети на производство (кухню) отражается в отдельной графе заборного листа «Возвращено». Первый экземпляр вручается лицу, получившему продукцию (изделия) из кухни, второй – остается у заведующего производством.

По окончании рабочего дня (смены) определяются итоги натуральных показателей и стоимость отпущенной продукции по заборному листу, которые взаимно сверяются.

Заборные листы сдаются в бухгалтерию вместе с ведомостями учета движения продуктов и тары на кухне материально ответственными лицами. Работники мелкорозничной сети сдают заборные листы в бухгалтерию с приложенной квитанцией о сдаче выручки.

12. Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма № ОП-8)

Применяется для оформления возникшего по тем или иным причинам боя, лома и утраты столовой посуды и приборов.

Акт составляется за отчетный период или на конкретную дату (в этом случае в графе «Отчетный период с __ по __» ставят прочерки).

Акт составляется в двух экземплярах комиссией. Один экземпляр передается в бухгалтерию, другой – остается у материально ответственного лица. В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и

приборы, пришедшие в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.п.), и отдельно утраченные (недостающие) предметы.

13. Ведомость учета движения посуды и приборов (форма № ОП-9)

Применяется для учета движения посуды и приборов. Составляется в двух экземплярах, один экземпляр ведомости сдается в бухгалтерию, второй – остается у материально ответственного лица.

14. Акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма № ОП-10)

Применяется в ресторанах, кафе и в других организациях общественного питания, где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов.

В соответствующих графах акта показываются количество и стоимость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реализованных блюд по ценам фактической реализации указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость определяется путем умножения учетной цены на количество реализованных блюд.

Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (форма № ОП-14).

Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, и проверяется бухгалтером.

15. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (форма № ОП-14)

Применяется для контроля за движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне, в баре, буфете и др. Составляется в двух экземплярах ежедневно в стоимостном выражении заведующим производством. Первый экземпляр со всеми приложенными документами сдается в бухгалтерию под расписку на втором экземпляре, остающемся у заведующего производством.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни. В отдельные графы записывают движение специй, соли и тары.

Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости или из инвентаризационной описи, если ведомость составляется после проведения инвентаризации.

Приходная часть ведомости заполняется по данным приходных документов с указанием их номеров.

В расходную часть ведомости записываются итоговые данные актов реализации (продажи) готовых изделий за наличный расчет, а также данные отпуска по безналичному расчету (в буфеты, филиалы и др.), накладных на возврат продуктов и тары в кладовую.

Остаток по учетным данным на конец дня определяют путем вычитания из прихода с остатком суммы «Итого в расходе».

В бухгалтерии ведомость и приложенные документы тщательно проверяют. Проверенная ведомость служит источником информации для ведения синтетического учета в бухгалтерии.

Ведомость подписывается бухгалтером и материально ответственным лицом.

В случае выявления расхождений с данными бухгалтерского учета, а также недостачи продуктов и тары в ведомости записывается решение руководителя и проставляется его подпись.

16. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни (форма № ОП-15)

Применяется для учета на кухне остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий. Количество необработанного сырья записывается в графе 11. Остатки полуфабрикатов и готовых изделий пересчитываются в сырье по нормам рецептур, которые были предусмотрены при составлении калькуляций на полуфабрикаты или готовые изделия.

Составляется и подписывается комиссией при инвентаризации, при смене бригады, если работа кухни производится в две или более смены.

17. Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей (форма № ИНВ-3)

Опись составляют в двух экземплярах:

- один экземпляр передают учетным работникам для составления сличительной ведомости;
- второй остается у лица, ответственного за сохранность ценностей.

В графе «Товарно-материальные ценности» описи (столбец «Код (номенклатурный номер)») можно указать номенклатурный номер товарно-материальных ценностей. Для этого можно воспользоваться *Общероссийским классификатором видов экономической деятельности, продукции и услуг* (*ОК 004-93*) или разработать собственные кодировки. Однако заполнять этот столбец не обязательно.

18. Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой) (форма № ОП-16).

Применяется для учета продуктов и товаров на складе (в кладовой) за период. Ведомость заполняется по окончании каждого месяца и на дату инвентаризации по данным товарной книги кладовщика (карточек количественно-стоимостного учета) и подписывается материально ответственным лицом.

Ведомость проверяется бухгалтером, а правильность выведения остатков подтверждается его подписью.

19. Технико-технологическая карта

Технико-технологическая карта также не имеет унифицированной формы, поэтому *Предприятие* должно разработать ее самостоятельно с учетом требований к порядку ее оформления, изложенных в *Письме Департамента регулирования и координации внутренней торговли МВЭС России от 23.10.1997 г. № 21-310 «О нормативной документации»*, и утвердить ее в качестве внутреннего документа.

Технико-технологическая карта включает в себя:

наименование изделия и область применения технико-технологической карты;

перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);

требования к качеству сырья;

нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;

описание технологического процесса приготовления;

требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

показатели качества и безопасности;

показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование блюда. Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия).

В разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (Таблицы «Химический состав пищевых продуктов», которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждая ТТК имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает ТТК ответственный разработчик.

20. Акт проработки

Акты проработки блюд не имеют унифицированной формы, ее *Предприятие* должно разработать самостоятельно и утвердить в качестве внутреннего документа.

Акты проработки составляются при разработке новых блюд, не содержащихся в Сборниках рецептур. Акты должны содержать информацию о нормах закладки продуктов, весе выхода готового блюда, количестве потерь сырья, полученную опытным путем.

На основании нескольких актов проработки одного блюда составляется технико-технологическая карточка блюда.