

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП.05 Основы калькуляции и учеты  
по профессии 16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд  
Форма обучения: очная  
Срок освоения: 1 год 10 месяцев  
на базе специального (коррекционного) образования


Зима, 2024 г.

Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета. В методических рекомендациях определены цели и задачи выполнения практических занятий, описание каждой работы включает в себя задания для практических занятий и инструктаж по ее выполнению.

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о



(Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических занятий, предусмотренных рабочей программой. Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины.

Цель данных методических рекомендаций - оказать помощь студентам при выполнении практических занятий и закреплении теоретических знаний по основным разделам учебной дисциплины.

Выполнение практических занятий направлено на закрепление знаний, освоение необходимых умений и формирование первоначального практического опыта по профессии 16675 Повар, предусмотренных методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12 и адаптированной рабочей программой по учебной дисциплине **ОП.05 Основы калькуляции и учета.**

Учебным планом на практические занятия обучающихся предусмотрено **18** часов.

№	Тема практического занятия	Вид деятельности	ОК, ПК	Количество часов
1	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление плана-меню ПОП.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептур). 2.Составление плана-меню.	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	2
2	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление калькуляционных карт горячих и холодных блюд, соусов.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептур). 2.Составление калькуляции блюд. 3.Расчет цены продажи блюда. 4.Рассчитать стоимость блюд. 5.Оформление калькуляционных карточек.	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	2
3	<b>Практическое занятие №3.</b> Составление калькуляционных карт закусок, десертов.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептур). 2.Составление калькуляции блюд. 3.Расчет цены продажи блюда. 4.Рассчитать стоимость блюд. 5.Оформление калькуляционных карточек.	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	2
4	<b>Практическое занятие №4</b> Составление калькуляционных карт мучных кондитерских изделий.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептур). 2.Составление калькуляции блюд. 3.Расчет цены продажи блюда. 4.Рассчитать стоимость блюд. 5.Оформление калькуляционных	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10	2

		карточек.		
5	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептов). 2.Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	OK1-OK5, OK9, OK10	2
6	<b>Практическое занятие №6.</b> Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, птицы, рыбы.	1.Работа с нормативной документацией (Сборником рецептов). 2.Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	OK1-OK5, OK9, OK10	2
7	<b>Практическое занятие №7.</b> Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада.	1.Работа с нормативной документацией и с документацией первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. 2.Оформление требования в кладовую. 3.Оформление накладной на отпуск товара.	OK1-OK5, OK9, OK10	2
8	<b>Практическое занятие №8.</b> Оформление наряда заказа и отчёта по кулинарному и кондитерскому цехам.	1.Работа с нормативной документацией и с документацией первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. 2.Оформление Дневного заборного листа. 3.Оформление Акта о реализации изделий кухни за наличный расчет.	OK1-OK5, OK9, OK10	2
9	<b>Практическое занятие №9.</b> Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	1.Работа с нормативной документацией и с документацией первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. 2.Оформление Акта о реализации изделий кухни за наличный расчет.	OK1-OK5, OK9, OK10	2
ИТОГО:				18

**Критерии оценки:** При оценке практической работы учитывается последовательность и правильность выполнения, аккуратность, полнота ответов на поставленные вопросы.

Выполненная работа подлежит защите – устное обоснование проделанной работы.

Оценку «Отлично» получает обучающийся, выполнивший все требования;

«Хорошо» – допущены незначительные ошибки в оформлении и хорошо знает теоретический материал;

«Удовлетворительно» – допущены ошибки в оформлении и неполное владение материалом.

Неаккуратно и с ошибками оформленная работа к сдаче не допускается и не заслушивается.

«Неудовлетворительно» – допущены грубые ошибки или работа выполнена менее чем на 20.

### Практическое занятие №1. Тема: Составление плана-меню ПОП.

#### Цели урока:

1. **Образовательная** – составить план-меню, рассчитать плановый товарооборот на день;
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

#### Задачи урока:

- Студент должен уметь составлять план-меню и рассчитывать плановый товарооборот на день.

**Задание 1.** Оформить план-меню на основании данных таблицы 3.

Таблица 3

Цена продажи готовых изделий.

№ п/п	Наименование блюда	Номер блюда по рецептуре	Количество выпущенных готовых изделий, шт.	Цена продажи готового блюда, руб.
1.	Волованы с кетой	833	400	26,00
2.	Икра свекольная	31	250	14,00
3.	Омлет со шпиком	110	320	33,50
4.	Кисель из кураги	309/2	300	18,00
Итого			1270	

**Задание 2.** На основании данных задания 1 рассчитать плановый товарооборот на день по формуле 1:

$$T = \text{сумма } (P * Q), \text{ где } (1)$$

$T$  – сумма товарооборота, руб.  $P$  – цена блюда, руб.

$Q$  – количество блюд, выпущенное за день, шт.

#### Вопросы для самопроверки:

1. Что такое цена?
2. Назовите виды цен, применяемых в общественном питании.
3. В чем заключается значение выбора учетной цены?
4. Что такое план-меню, каково его предназначение?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

		Код
		0330502
		12345678
Организация		
структурное подразделение		Вид деятельности
		Вид операции

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

подписи

\_\_\_\_\_

расшифровка

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_

Номер документа		Дата Составлен и я
<b>ПЛАН-МЕНЮ</b>		

на «\_\_»\_\_\_\_\_г.

№ п/п	Блюда и гарнир				Колич ество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	номер блюда по	выход одного блюда, г.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Волованы с кетой						
2	Икра свекольная						
3	Омлет со шпиком						
4	Кисель из кураги						
Итого							

Заведующий производством \_\_\_\_\_

### Практическое занятие №2.

**Тема: Составление калькуляционных карт горячих и холодных блюд, соусов.**

#### Цели урока:

1. **Образовательная** – составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

#### Задачи урока:

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

#### Задание 1.

1. Составить калькуляцию блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).
2. Рассчитать цену продажи блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).
3. Рассчитать стоимость блюд, входящих в основное блюдо (таблица 5,6,7).

**Важно! Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.**

Таблица 4

#### Калькуляционная карточка. Осетрина заливная с гарниром, рецептура № 138

Наименование	Норма		Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	на одну порцию, г	на 10 килограмм, кг		
Осетр	160	16,0	165-00	
Лимон	5,5	0,55	37-00	
Петрушка (зелень)	2	0,2	78-65	
Морковь	6	0,6	6-55	
Соль	2	0,2	5-00	
Желе № 832	125	12,5		
Гарнир № 744	50	5		
Соус № 826	25	2,5		
<b>Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций</b>				
<b>Наценка 56%, руб. коп.</b>				
<b>Цена продажи блюда, руб. коп.</b>				
<b>Выход одного блюда в готовом виде, г</b>				275

Таблица 5

#### Калькуляционная карточка. Соус-хрен, рецептура № 826

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Хрен (корень)	469	4,69	75-00	
Уксус 9%	250	2,5	31-00	
Свекла	255	2,55	5-43	
Сахар	20	0,2	1-14	
Соль	20	0,2	0-50	
<b>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг</b>				
<b>Цена 1 кг (без наценки), руб. коп.</b>				
<b>Выход одного блюда в готовом виде, г</b>				1 000

Таблица 6

## Калькуляционная карточка. Желе рыбное, рецептура № 832

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Пищевые рыбные отходы	1 000	10,0	22-00	
Желатин	40	0,4	115-20	
Морковь	25	0,25	6-55	
Лук репчатый	24	0,24	7-30	
Петрушка (корень)	13	0,13	62-00	
Уксус 9%	15	0,15	31-00	
Яйца (белки)	3 шт.	30 шт.	12-00 (дес.)	
Лавровый лист	0,3	0,003	150-00	
Соль	10	0,1	5-00	
<b>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг</b>				
<b>Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.</b>				
<b>Выход одного блюда в готовом виде, г</b>				1 000

Таблица 7

## Калькуляционная карточка. Гарнир из овощей (2-й вариант), рецептура № 744

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Огурцы свежие	42	4,2	42-86	
Помидоры свежие	47	4,7	48-30	
Салат зеленый	28	2,8	69-00	
Соль	2	0,2	5-00	
<b>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг</b>				
<b>Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.</b>				



<b>Выход одного блюда в готовом виде, г</b>	1 000
---	-------

### **Задание 3.**

1. Оформить калькуляционную карточку изделия «Берлинское пирожное» (приложение 1).
2. Произвести расчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное».
3. Произвести пересчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное» с учетом произошедших изменений в стоимости сырьевого набора.

Таблица 15

*Данные для выполнения задания:*

Наименование организации	ООО «Дело вкуса»
Структурное подразделение	Магазин «Дело вкуса»
Наименование блюда	Берлинское пирожное
Номер документа	541
Дата составления	17.11.2017
Расчет	50 шт.
Торговая наценка	115 %
Стоимость масло сливочного на 17.11	335-90
Стоимость муки пшеничной на 17.11	39-55

*Вопросы для самопроверки:*

1. Что такое калькуляция?
2. Как составляется калькуляционный расчет?
3. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
4. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
5. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
6. Как рассчитывается цена на продукцию кондитерского цеха?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

### **Практическое занятие №3.**

**Тема: Составление калькуляционных карт закусок, десертов.**

**Цели урока:**

- **Образовательная** – составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;
- **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
- **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

#### **Задание 1.**

1. Составить калькуляцию блюда «Салат Оливье».

2. Рассчитать цену продажи блюда «Салат Оливье».
3. Составить калькуляцию блюда «Мусс яблочный».
4. Рассчитать цену продажи блюда «Мусс яблочный».

**Важно!** Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

#### **Практическое занятие №4.**

**Тема: Составление калькуляционных карт мучных кондитерских изделий.**

**Цели урока:**

- **Образовательная** – составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;
- **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
- **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

##### **Задание 1.**

1. Составить калькуляцию кондитерского изделия «Кекс Столичный».
2. Рассчитать цену продажи кондитерского изделия «Кекс Столичный».
3. Составить калькуляцию кондитерского изделия «Пирожное Буше».
4. Рассчитать цену продажи кондитерского изделия «Пирожное Буше».

**Важно!** Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

#### **Практическое занятие №5.**

**Тема: Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов.**

**Цели урока:**

1. **Образовательная** – рассчитать требуемое количество сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства;
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь рассчитывать требуемое количество сырья для

приготовления продукции собственного производства.

**Задание 1.** На основании Сборника рецептов найти и выписать рецепты:

- № 31 «Икра свекольная»;
- № 309/2 «Кисель из кураги».

**Задание 2.** Рассчитать потребное количество сырья (таблица 2) на заданный выпуск готовых изделий (таблица 1).

Таблица 1

Заданный выпуск готовых изделий.

№ п/п	Наименование блюда	Номер блюда по рецептуре	Количество выпущенных готовых изделий
1.	Икра свекольная	31	250
2.	Кисель из кураги	309/2	300
Итого			550

Таблица 2

Расчет потребного количества сырья на заданный по плану-меню выпуск готовых изделий

№ п/п	Наименование продуктов/блюд	Икра свекольная		Кисель из кураги		Всего, кг
		На 100 порций, кг	На фактический выпуск 250 шт., кг	На 100 порций, кг	На фактический выпуск 300 шт., кг	

*Вопросы для самопроверки:*

1. Чем являются Сборники рецептов для предприятий общественного питания?
2. Какая информация содержится в Сборнике рецептов помимо самих рецептов и технологии приготовления?
3. В чем отличие Сборника рецептов блюд и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

### Практическое занятие №6.

**Тема:** Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, птицы, рыбы.

**Цели урока:**

- **Образовательная** – рассчитать требуемое количество сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства;

- **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

- **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь рассчитывать требуемое количество сырья для приготовления продукции собственного производства.

**Задание 1.** На основании Сборника рецептур найти и выписать рецептуры:

- № 833 «Волованы с кетой»;
- № 110 «Омлет со шпиком»;

**Задание 2.** Рассчитать потребное количество сырья (таблица 2) на заданный выпуск готовых изделий (таблица 1).

Таблица 1

Заданный выпуск готовых изделий.

№ п/п	Наименование блюда	Номер блюда по рецептуре	Количество выпущенных готовых изделий
1.	Волованы с кетой	833	400
2.	Омлет со шпиком	110	320
Итого			720

Таблица 2

Расчет потребного количества сырья на заданный по плану-меню выпуск готовых изделий

№ п/п	Наименование продуктов/блюд	Волованы с кетой		Омлет со шпиком		Всего, кг
		На 100 порций, кг	На фактический выпуск 400 шт., кг	На 100 порций, кг	На фактический выпуск 320 шт., кг	

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

**Практическое занятие №7.**

**Тема: Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада.**

**Цели урока:**

1. **Образовательная** – оформлять поступление сырья.
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств,

чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

**Задание 1.** Оформить Требование в кладовую (форма ОП-3) (приложение 2) на основе следующих данных (таблица 16):

1. Номер документа – 129;
2. Дата составления – 15.0.20\_г.;
3. Наименование организации – ООО «Дело вкуса».

**Задание 2.** Оформить Накладную на отпуск товара (форма ОП-4) (приложение 3) на основе следующих данных (таблица 16):

1. Номер документа – 215;
2. Дата составления – 20.01.2\_г.
3. Наименование организации – ООО «Дело вкуса»;
4. Отпущено на основании – Требования в кладовую (задание 1).

Таблица 16

*Данные для выполнения задания:*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименования</b>	<b>Единицы измерения</b>	<b>Количество</b>	<b>Цена, р.к.</b>
1.	Курица	Кг	4,56	70-00
2.	Картофель	Кг	8,0	10-00
3.	Огурцы соленые	Кг	0,75	72-00
4.	Салат листовой	Кг	1,1	80-00
5.	Крабы	Кг	0,18	250-00
6.	Яйца	Шт	15	18-00 (дес.)
7.	Курага	Кг	0,1	92-30
8.	Сметана	Кг	1,5	42-00
9.	Крахмал	Кг	0,2	12-50
10.	Сахар-песок	Кг	2,0	16-20
11.	Кислота лимонная	Кг	0,1	118-00

**Вопросы для самопроверки:**

1. На основании каких документов товары приходят в кладовых предприятия?
2. Что такое доверенность?
3. Как и по каким документам производится отпуск товаров (продуктов) из кладовых?
4. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?
5. Как ведется товарная книга?
6. Как учитывается тара в кладовой?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

**Практическое занятие №8.**

**Тема: Оформление наряда заказа и отчёта по кулинарному и кондитерскому цехам.**

**Цели урока:**

1. **Образовательная** – оформлять отпуск готовой продукции из производства;
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;

3. **Воспитательная** — способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

*Задание 1.* Оформить Дневной заборный лист (форма ОП-6) на основе следующих данных (таблица 17):

Таблица 17

**Дневной заборный лист**

Материально-ответственное лицо _____												
Руководитель _____												
Бухгалтер _____												
Наименование	Ед. изм.	Отпущено (кол-во)			Возвращено	Всего	Итого отпущено за день					
							По учетным Ценам		По ценам продажи			
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р.к.	Сумма, р.к.	Цена, р.к.	Сумма, р.к.		
Салат «Столичный»	пор.	5	10	5	-	20	11-81		18-43			
Борщ с капустой и картофелем	пор.	2	10	3	1	14	19-25		30-03			
Котлеты с соусом сметанным и картофельным пюре	пор.	5	10	5	-	20	12-16		18-98			
Кисель из кураги	пор.	2	10	4	2	14	2-68		4-19			
Пирожное «Корзиночка любительская»	шт.	10	20	20	-	50	2-39		3-73			
Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»	шт.	20	20	20	3	57	2-48		3-87			
Итого	-	44	80	57	6	175	-		-			
Всего за день _____ натуральных единиц												
на сумму _____ р. _____ к.												
Отпустил _____ Принял _____												
Проверил _____												

*Вопросы для самопроверки:*

1. В чём состоит сущность бухгалтерского учёта готовой продукции?
2. На основании каких документов осуществляется продажа готовой продукции?
3. Что представляет собой готовая продукция?
4. Как оценивается готовая продукция?
5. Какие существуют отклонения учётной стоимости от фактической производственной себестоимости продукции?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.

**Практическое занятие №9.**

**Тема: Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.**

**Цели урока:**

1. **Образовательная** – оформлять отпуск готовой продукции из производства;
2. **Развивающая** – расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач.

**Задание :** Оформить акт о реализации изделий кухни за наличный расчет (таблица 18).

Таблица 18

**Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет**

№ п/п	Номер калькуля- ционной карточки	Наименование	Реализовано				
			Коли- чество	По ценам фактической реализации		По учетным ценам	
				Цена, р.к.	Сумма, р.к.	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	1	Салат «Столичный»	10	18-43		11-81	
2	7	Борщ с капустой и картофелем	13	30-03		19-25	
3	12	Кисель из кураги	13	4-19		2-68	
4	10	Котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом	7	18-98		12-16	
Итого			43	-		-	

*Вопросы для самопроверки:*

1. В чём состоит сущность бухгалтерского учёта готовой продукции?
2. На основании каких документов осуществляется продажа готовой продукции?
3. Что представляет собой готовая продукция?
4. Как оценивается готовая продукция?
5. Какие существуют отклонения учётной стоимости от фактической

производственной себестоимости продукции?

**Литература:** 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М., Издательский центр «Академия», 2019 – 160с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Нормативное издание: Издательство Арий”, М.: ИКТЦ «Лада», 2011 г.



# Приложения

## Приложение 1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД

Код

0330501

по ОКПО

12345678

Вид деятельности по  
ОКДП

Организа

ция

структурное

подразделени

е

наименование блюда

Номер блюда по сборнику

рецептур,

ТТК, СТП

Номер документа	Дата составления
Вид	

операции

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Расчет на \_\_\_\_\_

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 от «__» _____ г.			№ 2 от «__» _____ г.		
№	Прод	ноп	це	сум	ноп	це	сум

п/ п	укты		ма , кг.	на , ру б. ко п.	ма, ру б. ко п.	ма , кг.	на , ру б. ко п.	ма, ру б. ко п.
	Наимено вание	К од						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			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  б						
Калькуляцию составил								
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации								

России от 25.12.1998 № 132

Код

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Организация  
структурное подразделение

## ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого \_\_\_\_\_

Номер документа	Дата составления

[illegible]


Затребовал заведующий производством

**Отпуск разрешил:**

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка  
подписи)

Руководитель организации

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка  
подписи)

## Унифицированная форма N ОП-4

Утверждена Постановлением Госкомстата России  
от 25.12.98 N 132

Накладная на отпуск товара № \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Но - мер по по- ряд ку	Продукты и товары		Едини ца измерен ия		Колич ество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примеч ание	
			наимено вание	код по ОК ЕИ	затре бо- ван о	меш т, шт ук	в одно м мест е	все го	цен а	сумм а	цен а		сумм а
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Итого</b>							<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		
<b>Всего по накладной</b>							<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		
<p>Всего на сумму _____ Отпустил _____  (прописью) (должность) (подпись)  (расшифровка подписи)  руб. _____ коп. Принял _____  (должность) (подпись)  (расшифровка подписи)</p> <p>Отпуск разрешил: _____  (должность) (подпись)  (расшифровка подписи)</p> <p>Руководитель _____ Заведующий производством _____  (подпись) (подпись) (расшифровка)  (подпись) (подпись) (расшифровка)</p>													