

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой.

Разработчик:

Петушкова Е.С., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>6</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>12</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>12</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы калькуляции и учета»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование представлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации,	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	52	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта (36 часов) (36ч)		36/0	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	6/0	ОК 03
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1/0	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1/0	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1/0	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить сообщение Бухгалтерский учет как важнейший инструмент управленческой деятельности	2/0	

Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание	8/0	ОК 03
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1/0	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1/0	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1/0	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2/0	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2/0	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4/0	ОК 03
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на	1/0	

	получение материальных ценностей. Ответность материально ответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	3. Составление договора материальной ответственности	2/0	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	6/0	ОК 03
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1/0	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	4. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	2/0	
	5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день	2/0	

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание	8/0	ОК 03
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1/0	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1/0	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	6 Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	2/0	
	7 Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)	1/0	
	8 Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)	1/0	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	4/0	
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1/0	
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате	1/0	

	наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	9. Решение ситуационных задач	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (52ч)		52/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства и современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации	Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,	назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
---	--

оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Умения: - оформлять документы первичной отчетности и ввести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	
---	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОПЦ.05 Основы калькуляции и учёта
программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, №1569, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Е.С. Петушкова, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта».

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 02, 03	31	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета;
	32	элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
	33	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	34	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
	35	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
	36	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
	37	правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
	38	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
	39	методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
	310	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
	311	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли;
	312	виды оплаты по платежам;

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
	313	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
	У1	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
	У2	составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
	У3	составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
	У4	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
	У5	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
	У6	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями
	У7	принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	31	Способность перечислить виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета;	Устный опрос (п.5.1 вопросы 1-5) Сообщение (п.5.2)	Другие формы контроля – контрольная работа 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	32	Способность сформулировать элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;		
	У1	Способность вести учет,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1. 2. Ценообразование в общественном питании 1	35	Способность сформулировать понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Устный опрос (п.5.1 вопрос6-10) Практические работы (п.5.3 п/р 1-2	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	36	Способность сформулировать понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	У3	Способность составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;		
	У4	Способность рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;		
Тема 1.3 СРС по Теме 1. 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	38	Способность сформулировать правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Устный опрос (п.5.1 вопрос11-15) Практические работы (п.5.3 п/р 3	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	39	Способность объяснить методику осуществления контроля за товарными запасами, понятие и виды товарных потерь, методику их списания, методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;		
	310	Способность объяснить понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		товаров и тары в кладовой организации питания;		
	У5	Способность участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;		
Тема 1.4 СРС по Теме 1. 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	32	Способность сформулировать элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Устный опрос (п.5.1 вопрос16-20) Практические работы (п.5.3 п/р 4-5	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	33	Способность перечислить основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;		
	34	Способность перечислить требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов, права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;		
	37	Способность сформулировать правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары;		
	38	Способность сформулировать правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
Тема 1.5 СРС по Теме 1. 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и	37	Способность сформулировать правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары;	Устный опрос (п.5.1 вопрос21-25) Практические работы (п.5.3 п/р 6-8	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	311	Способность перечислить ассортимент меню и цены на		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
товаров предприятиям и общественног о питания		готовую продукцию на день принятия платежей, правила торговли;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
	У2	Способность составлять товарный отчет за день, определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;		
Тема 1.6 СРС по Теме 1. 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	312	Способность перечислить виды оплаты по платежам, виды и правила осуществления кассовых операций, правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;	Устный опрос (п.5.1 вопрос26-30) Практические работы (п.5.3 п/р 9	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	313	Способность сформулировать правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	У6	Способность пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями		
	У7	Способность принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

Программа создана в цифровом конструкторе

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, письменный отчет по лабораторной работе).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или

выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных задач)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные

	ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.
--	--

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса) текущей аттестации:

Тема 1.1

1. Что такое бухгалтерский учет?

Ответ:

Бухгалтерский учет — это систематическая регистрация, обобщение и контроль за хозяйственными операциями предприятия с целью получения полной и достоверной информации о его финансовом положении и результатах деятельности.

2. Какие основные функции выполняет бухгалтерский учет?

Ответ:

Информационная — обеспечивает данные для принятия управленческих решений.

Контрольная — помогает отслеживать правильность ведения хозяйственной деятельности.

Оперативная — позволяет быстро получать актуальную информацию.

Аналитическая — помогает анализировать финансовое состояние компании.

3. Какие виды бухгалтерского учета существуют?

Ответ:

Финансовый учет — отражает финансовое состояние организации для внешних пользователей.

Управленческий учет — предназначен для внутреннего использования руководством компании.

Налоговый учет — обеспечивает соблюдение налогового законодательства.

4. Какие основные документы используются в бухгалтерском учете?

Ответ:

Первичные документы (счета, накладные, чеки)

Регистры бухгалтерского учета (журналы, книги учета)

Финансовая отчетность (баланс, отчет о прибылях и убытках)

5. Почему важна правильная организация бухгалтерского учета?

Ответ:

Правильная организация обеспечивает достоверность информации, помогает избежать ошибок и штрафов, а также способствует эффективному управлению предприятием.

Тема 1.2

6. Что такое ценообразование в сфере общественного питания?

Ответ:

Ценообразование — это процесс определения стоимости блюд и услуг, предоставляемых в ресторанах, кафе, кондитерских и других заведениях общественного питания, с учетом затрат и рыночных условий.

7. Какие основные факторы влияют на формирование цены в общественном питании?

Ответ:

Себестоимость продукции (продукты, сырье)

Операционные расходы (зарплата, коммунальные услуги)

Рыночная ситуация и конкуренция

Целевая аудитория и уровень цен в регионе

Маржа и прибыльность предприятия

8. Какие методы ценообразования применяются в общественном питании?

Ответ:

Наценка на себестоимость

Установление фиксированной цены (фикс-прайс)

Дифференцированное ценообразование (по времени, дням, акциям)

Ценообразование на основе рыночных цен

9. Почему важно правильно определить цену на блюда и услуги?

Ответ:

Правильная цена обеспечивает покрытие затрат, получение прибыли и конкурентоспособность, а также влияет на спрос и репутацию заведения.

10. Какие последствия могут возникнуть при неправильном ценообразовании?

Ответ:

Убытки при слишком низких ценах

Потеря клиентов при слишком высоких ценах

Низкая рентабельность и невозможность развития бизнеса

Негативное влияние на имидж заведения

Тема 1.3

11. Что такое материальная ответственность в сфере общественного питания?

Ответ:

Материальная ответственность — это обязанность работника возместить ущерб, причиненный работодателю в результате порчи, утраты или недостачи имущества, продуктов или инвентаря.

12. Какие виды материальной ответственности существуют у работников ресторана или кондитерской?

Ответ:

Полная ответственность — за утрату или порчу всего имущества.

Ограниченная ответственность — в пределах установленной суммы или стоимости утраченного имущества.

Административная ответственность — за нарушение правил хранения и учета имущества.

13. Почему важно проводить инвентаризацию в заведениях общественного питания?

Ответ:

Инвентаризация помогает выявить недостачи, излишки и порчу продуктов и инвентаря, проверить правильность учета и обеспечить достоверность отчетности.

14. Какие основные этапы проведения инвентаризации?

Ответ:

Подготовка инвентаризационной комиссии и документации

Проверка наличия и состояния имущества и продуктов

Сравнение фактического наличия с учетными данными

Оформление результатов и выявление недостач или излишков

15. Какие последствия могут возникнуть при неправильном учете или недостатке продуктов?

Ответ:

Финансовые убытки для заведения

Нарушение санитарных и технологических требований

Возможные штрафы или дисциплинарные взыскания для сотрудников

Ухудшение репутации предприятия

Тема 1.4

16. Почему важен учет сырья, продуктов и тары в организации питания?

Ответ:

Учет позволяет контролировать наличие и движение материалов, избегать недостач и порчи, а также правильно планировать закупки и расходы.

17. Какие виды учета используются для сырья и продуктов?

Ответ:

Первичный учет — оформление приходных и расходных документов
Бухгалтерский учет — систематизация данных о движении сырья и продуктов
Инвентаризация — периодическая проверка наличия и состояния запасов
18. Какие основные документы используются для учета сырья и продуктов?

Ответ:

Приходные накладные
Товарные чеки и квитанции
Акт списания и списочные ведомости
Транспортные накладные

19. Что такое тары и почему их учет важен?

Ответ:

Тара — это емкости и упаковка, используемые для хранения и перевозки продуктов.

Учет тары важен для контроля издержек, правильного хранения и предотвращения потерь.

20. Какие основные правила ведения учета в кладовых организаций питания?

Ответ:

Ведение точных и своевременных записей
Регулярные инвентаризации
Соблюдение правил хранения и санитарных требований
Контроль за сроками годности и состоянием продуктов

Тема 1.5

21. Почему важен учет продуктов и готовой продукции в предприятиях общественного питания?

Ответ:

Учет помогает контролировать расход сырья, своевременно выявлять недостатки или излишки, а также правильно отражать объемы производства и реализации.

22. Какие основные этапы учета продукции на предприятии общественного питания?

Ответ:

Учёт сырья при поступлении
Учет расхода сырья при приготовлении блюд
Учёт готовой продукции при отпуске и реализации
Инвентаризация и сверка данных

23. Какие документы используются для учета продукции и товаров?

Ответ:

Накладные на поступление сырья
Карточки учета готовой продукции
Талон-отпуск (на отпуск блюд и продукции)
Реализационные и кассовые чеки

24. Как осуществляется учет отпуска и реализации продукции?

Ответ:

Путем регистрации отпуска продукции в специальных журналах или карточках, что позволяет контролировать объемы произведенной и реализованной продукции, а также вести отчетность.

25. Какие основные задачи учета при реализации продукции?

Ответ:

Обеспечить точность данных о реализованной продукции
Контролировать выполнение планов продаж
Правильно отражать выручку и списание товаров

Обеспечить своевременную инвентаризацию и списание просроченных или поврежденных товаров

Тема 1.6

26. Почему важен учет денежных средств в организации питания?

Ответ:

Учет денежных средств обеспечивает контроль за поступлениями и расходами, помогает избегать недостач и хищений, а также обеспечивает правильную финансовую отчетность.

27. Какие основные виды расчетных операций существуют в сфере общественного питания?

Ответ:

Оплата за продукты и сырье

Расчёты с поставщиками и подрядчиками

Продажа продукции клиентам (расчеты с наличными и безналичными средствами)

Внесение и снятие наличных из кассы

28. Какие документы используются для учета расчетных операций?

Ответ:

Кассовые ордера и кассовые книги

Расчетные и товарные чеки

Банковские выписки и платежные поручения

Акт выполненных работ или оказанных услуг

29. Что такое кассовая дисциплина и почему она важна?

Ответ:

Кассовая дисциплина — это соблюдение правил учета и хранения наличных денежных средств. Она важна для предотвращения хищений, ошибок и обеспечения точности финансовой отчетности.

30. Какие меры контроля применяются при ведении учета денежных средств?

Ответ:

Регулярные инвентаризации кассы

Ведение строгой документации по приходу и расходу денег

Использование кассовых книг и отчетов

Контроль за соблюдением правил работы с наличными и безналичными платежами

5.2 Примерные темы для сообщений

Бухгалтерский учет как важнейший инструмент управленческой деятельности – Тема 1.1

Структура сообщения:

1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

5.3 Примеры тестовых заданий

Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании

Практическая работа №1 Расчет количества сырья на необходимое количество порций

Цель - закрепить и углубить теоретические знания по расчету сырья на необходимое количество порций и получить практический навык расчета сырья на необходимое количество порций.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятор, тетрадь для практических занятий, конспекты лекций.

Методические указания:

Для определения количества порций кулинарных изделий, которые можно приготовить из имеющегося количества сырья, следует найти в соответствующих таблицах Сборника рецептур процент отходов того или иного вида овощей и, пользуясь им, найти вес нетто.

Затем найти по соответствующий колонке Сборника рецептур вес нетто искомого продукта на одну порцию, и, поделив общий вес на вес нетто одной порции, найти требуемый результат.

Задача №1

Сколько порций борща украинского можно приготовить при наличии 20 кг картофеля в январе месяце? Сколько потребуется других овощей?

Пример решение:

Вес картофеля – 20кг

Находим по соответствующей таблице % отходов картофеля в январе – 35%.

Определяем вес нетто: $20\text{кг} - 100\%$

$X \text{ кг} (100\% - 35\% = 65\%)$

$X = (20 \text{ кг} \times 65\%) : 100\% = 13 \text{ кг}.$

Находим по рецептуре вес картофеля нетто для приготовления одной порции борща – 80г.

Определяем количество порций борща, которое можно приготовить из 13 кг картофеля нетто: $13 \text{ кг} = 13.000 \text{ г} : 80 \text{ г} = 162,5 \text{ порций}.$

Т.к. морковь и свекла в январе имеют повышенный процент отходов (25%), то требуемое количество этих овощей следует определять исходя из веса нетто.

Находим по рецептуре вес нетто моркови – 40г.

Находим вес нетто моркови на 162,5 порций борща:

$20\text{г} \times 162,5 \text{ кг} = 3250\text{г} = 3\text{кг} 250\text{г}.$

Определяем вес брутто моркови:

$3,250 \text{ кг} - 75\%$

$X = 100\%$

$X = (3,250\text{кг} \times 100\%) : 75\% = 4,333 = 4 \text{ кг} 340\text{г}$

Количество свеклы определяется аналогичным путем.

При определении требуемого количества остальных овощей пересчет производить не следует, т.к. % отходов на эти овощи в течении года не изменяется.

Поэтому, следует найти по рецептуре вес брутто не одну порцию борща и умножить этот вес на 162,5 порций.

Задача №2

Сколько порций рассольника № 195 можно приготовить из 70кг картофеля в марте и июне месяцах? Сравнить.

Задача № 3

Сколько порций супа картофельного с крупой № 204 можно приготовить из 50 кг картофеля и 10 кг моркови в сентябре месяце?

Задача № 4

Сколько порций картофельного пюре № 299 можно приготовить из 45 кг картофеля в августе и феврале месяцах? Сравнить.

Задача № 5

Сколько порций рагу из овощей № 321 можно приготовить из 17 кг картофеля в марте месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты свежей белокачанной?

Задача № 6

Сколько порций запеканки овощной № 359 можно приготовить из 35 кг картофеля в декабре месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты белокачанной, горошка зеленого консервированного?

Задача № 7

Сколько порций пудинга овощного № 360 можно приготовить из 5 кг капусты белокачанной свежей в сентябре месяце? Сколько потребуется моркови, капусты цветной?

Сделать вывод о проделанной работе.

Практическое занятие №2 «Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа»

Цель – закрепить теоретические знания о плане-меню и приобрести практический навык по его составлению.

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

Порядок работы:

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

Теоретический материал

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

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

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

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

Разработайте план-меню для студенческой столовой (вариант обеденного меню)

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, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого		X	X	X	X	?

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

Цены на сырье

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00

Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20 г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Контрольные вопросы.

1. Кем подписывается план-меню?
2. Можно ли вносить коррективы в план-меню?
3. Может ли ПОП сами разработать форму плана-меню?
4. На сколько дней составляется план-меню?

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

	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">Код</td> <td style="width: 50%; text-align: left;">0330502</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Форма по ОКУД по ОКПО</td> <td style="text-align: left;">11112222</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Вид деятельности по ОКДП</td> <td style="text-align: left;">5520000</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Вид операции</td> <td style="text-align: left;"></td> </tr> </table>	Код	0330502	Форма по ОКУД по ОКПО	11112222	Вид деятельности по ОКДП	5520000	Вид операции	
Код	0330502								
Форма по ОКУД по ОКПО	11112222								
Вид деятельности по ОКДП	5520000								
Вид операции									
организация									
структурное подразделение									

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

_____ должность

подпись _____ расшифровка подписи _____

« _____ » _____ 201 ____ г.

Номер документа	Дата составления

ПЛАН-МЕНЮ
на « _____ » _____ 201 ____ г.

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

Заведующий производством _____

Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация.

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

Практическое занятие №3 Составление договора материальной ответственности

Цель - закрепить теоретические знания о документообороте предприятий общественного питания и приобрести практический навык по заполнению договора о материальной ответственности.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, калькулятор, бланк Договора о материальной ответственности, конспект лекций.

Порядок выполнения практической работы:

Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.

Внимательно прочитайте задание.

Ознакомьтесь с бланками договоров.

Определите недостающие данные.

Заполните недостающие данные в договорах.

Проверьте договор на правильность заполнения.

Задание 1. В бригаде ООО «Восход» столовой «Вкусно» 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 «Мечта» столовой «Щи-борщи» 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.

Образец заполнения реквизитов сторон договоров:

ООО «Восход» столовая «Вкусно»

Владивосток, ул. Какая-то, 1

ИНН XXXXXXXXXXXX, КПП XXXXXXXXXXXX

р/с XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX в Филиале ОАО КБ «Бери Быстрей Кредит»,

БИК XXXXXXXXXXXX

Петрова Татьяна Сергеевна

Паспорт: серии XXXX № XXXXXX

Выдан:

Дата выдачи: 28.11.2005 года

Адрес:

**ДОГОВОР
О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ**

_____ (наименование организации)
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя _____
(фамилия, имя, отчество) _____ или его заместителя

(фамилия, имя, отчество)

действующего на основании _____
(Устава, положения, доверенности)
с одной стороны, и _____
(наименование должности)

(фамилия, имя, отчество)

именуемый в дальнейшем "Работник", с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Работник принимает на себя полную материальную ответственность за недостачу вверенного ему Работодателем имущества, а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и в связи с изложенным обязуется:

а) бережно относиться к переданному ему для осуществления возложенных на него функций (обязанностей) имуществу Работодателя и принимать меры к предотвращению ущерба;

б) своевременно сообщать Работодателю либо непосредственному руководителю о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему имущества;

в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенного ему имущества;

г) участвовать в проведении инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности и состояния вверенного ему имущества.

2. Работодатель обязуется:

а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества;

б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, приема, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

в) проводить в установленном порядке инвентаризацию, ревизии и другие проверки сохранности и состояния имущества.

3. Определение размера ущерба, причиненного Работником Работодателю, а также ущерба, возникшего у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и порядок их возмещения производятся в соответствии с действующим законодательством.

4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.

5. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенным Работнику имуществом Работодателя.

6. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, из которых один находится у Работодателя, а второй – у Работника.

7. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Работодатель _____

Работник _____

Дата заключения Договора _____

Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Практическое занятие № 4 «Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве»

Цель - закрепить теоретические знания об оформлении движения продуктов и тары на производстве и получить практический навык по оформлению акта о реализации и отпуске изделий кухни

Материально–техническое оснащение: конспект лекций, бланк ОП-10 Акт о реализации и отпуске изделий кухни, калькулятор.

Ход практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
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 акта о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10).

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

№ п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р. к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорознич- ные 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 мясной	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?

6	Пирожное «Бисквитное»	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

Задание 2. Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

№ п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р. к.
		За наличный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из цветной капусты с помидорами	50	30	10	35-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	54-60
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	62-00
3	Котлета по-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	45-00
5	Сок яблочный	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

Контрольные вопросы.

1. Кем составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
2. В скольких экземплярах составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
3. Кем подписывается акт о реализации и отпуске изделий кухни?

Унифицированная форма № ОП-10
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Форма по ОКУД по ОКПО	Код 0330510

_____	Вид деятельности по ОКДП	
_____	Вид операции	

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

должность

подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 201 ____ г.

АКТ
о реализации и отпуске изделий кухни

Номер документа

Дата составления

Комиссия установила:

Номер калькуля- ционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего			
				количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Номер калькуля- ционной карточки	Готовое изделие		Итого Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										X	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего		По учетным ценам производства	
				количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			Итого											X	
			Всего											X	

Получено за приготовление блюд из продуктов посетителей

прописью

руб. коп.

Итого реализовано, отпущено и оказано услуг за отчетный день

руб. коп.

прописью

СПРАВКА: Израсходовано на приготовление блюд

Члены

комиссии:

специй % к обороту на сумму руб. коп.

Заведующий производством

расшифровка подписи

цифрами

подпись

соли % к обороту на сумму руб. коп.

Марочница

расшифровка подписи

цифрами

подпись

Итого руб. коп.

должность

подпись

расшифровка подписи

Выручка

кассы

руб.

коп.

прописью

Практические занятия № 5 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день»

Цель работы: Закрепление знаний по теме «учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания».

Оборудование, принадлежности, учебные материалы: сопроводительные документы.

Указание к работе:

Вам предстоит самостоятельно изучить тему, прочитав текст учебника

Задание 1. Оформить внутреннюю передачу товаров из бара в склад.

Разрешение на передачу подписано руководителем столовой Петрова А.И. и главного бухгалтера Савченко М.Н. На склад передают:

- сок яблочный 1000шт по цене 65 руб за шт
- сок томатный 1000шт по 85 руб за шт
- шоколад по цене 62 руб за шт 200шт
- чай 1000 шт по цене 80 руб шт. Оформить акт передачи

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на уровень запасов на складе?
2. Какие документы регламентируют приёмку товаров по количеству и качеству?

Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Практические занятия № 6 «Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов»

Цель - закрепить теоретический материал по теме и получить практический навык по определению массы брутто и массы нетто с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

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

Инструкция по выполнению практической работы:

Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия

Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.

Решите задачи для самостоятельного выполнения.

Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года.

Пример решения задач

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

Дано:

Мбр = 300 кг

Нотх по таблице 24 = 40 %

Решение:

$M_n = M_{бр} \times (100\% - \text{Нотх})$

Нотх = 40%

$M_n = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) =$

$300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$

Ответ: $M_n = 180$ кг.

Механическая обработка рыбы.

Пример решения задач

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

Дано:

$M_{бр} = 50$ кг

$M_{филе} = ?$

Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей № 27.

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

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

$61 - 100\%$

$15 - X$

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

Таким образом, масса филе

$50 \text{ кг} - 100\%$

$X - 23,4\%$

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

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

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

Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи.

Примеры решения задач

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

Дано:

$M_{бр} = 70$ кг

$M_{ппр} = 100$ г

$n = ?$

Решение:

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

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

$70 \text{ кг} - 100\%$

$X \text{ кг} - 40,3\%$

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

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

Ответ: $n = 218$ шт.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

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

Задача 2

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

Задача 3

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

Задача 4

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.

Задача 5

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

Задача 6

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

Задача 7

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

Задача 8

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

Задача 9

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

Задача 10

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

Задача 11

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

Задача 12

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

Задача 13

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

Задача 14

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

Задача 15

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

Задание 16. Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 17. Рассчитайте продажную цену 1 порции макарон с сыром (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание 18. Рассчитайте продажную цену 1 порции картофеля отварного с луком (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 19. Рассчитайте продажную цену 1 порции блюда «Яблоки в тесте жареные» (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 20. Рассчитайте продажную цену 1 порции компота из сухофруктов (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Контрольные вопросы.

Дайте определение Сборнику рецептов.

Из скольких разделов он состоит?

Каково основное назначение Сборника рецептов?

Дайте определение массы нетто и массы брутто.

Что такое торговая наценка.

Практические занятия № 7 «Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)»

Цели занятия:

Уметь:

1. Заполнять бланк ОП-6;

Знать:

1. Порядок заполнения дневного заборного листа;

Материально-техническое обеспечение занятия: бланк ОП-6, калькуляторы.

Задание 1: заполните таблицы 1 и 2 (*фрагменты дневного заборного листа*):

1. Заполните колонку «Единица измерения».
2. Заполните колонку «Всего» по каждому виду продукции: из суммы данных «Отпущено» отнимите данные «Возвращено».
3. Заполните колонку «Цена, р.к.», взяв для каждого вида продукции произвольные данные.
4. Заполните колонку «Сумма» по каждому виду продукции путём умножения данных колонки «Всего» на данные колонки «Цена р.к.».
5. Заполните строку «Итого» путём суммирования данных по каждой колонке отдельно, кроме колонок «Единицы измерения» и «Цена р.к.».

Таблица 1. Дневной заборный лист

Наименование блюда, изделия	Ед. изм.	Отпущено (количество)			Возвращено	Всего	Итого отпущено за день по ценам продажи	
		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	-	?	?	?
Рис припущенный	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное	?	0	3	5	2	?	?	?

Программа создана в цифровом конструкторе

«Корзиночка с фруктами и желе»								
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

Таблица 2. Дневной заборный лист

Наименование блюда, изделия	Ед. изм.	Отпущено (количество)			Возвращено	Всего	Итого отпущено за день по ценам продажи	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р.к.
Салат «Яичный»	?	6	3	9	2	?	?	?
Борщ флотский	?	22	7	4	1	?	?	?
Поджарка рыбная	?	8	12	9	1	?	?	?
Картофельное пюре	?	8	12	9	-	?	?	?
Кисель из яблок	?	5	9	10	4	?	?	?
Пирожное «Песочное кольцо»	?	10	10	5	3	?	?	?
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

Задание 2: Вы являетесь заведующим производством (зав. производством) в столовой «Морс». Ваше предприятие имеет в центре села Зырянского магазин «Кулинария». В течение рабочего дня с производства столовой осуществляется отпуск готовой продукции в магазин «Кулинария» в **9:00, 12:00, 15:00.**

Согласно ниже представленным данным заполните дневной заборный лист (Приложение 7), если известно, что 17 марта 2021 года из столовой в магазин «Кулинария» в течение рабочего времени по учетным ценам была доставлена следующая продукция:

№ п/п	Наименование продукции	Ед.изм.	Количество		Учетная цена
			Вариант 1	Вариант 2	
1.	Каша гречневая	порц.	25	20	15-50
2.	Капуста тушеная	порц.	25	20	11-20
3.	Шницель столичный	порц.	25	20	25-20
4.	Поджарка из свинины	порц.	25	20	27-10
5.	Салат «Сельдь под шубой»»	порц.	10	5	18-40
6.	Салат «Столичный»	порц.	10	5	15-50
7.	Винегрет	порц.	10	5	10-20
8.	Пирожки печеные с картофелем	шт.	40	30	12-50
9.	Пирожки печеные с печенью	шт.	40	30	15-50

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

10.	Пирожки жареные с повидлом	шт.	40	30	12-40
11.	Пирожное «Корзиночка» Любительская	шт.	20	10	25-20
12.	Пирожное «Бисквитное» нарезное с кремом	шт.	20	10	27-20
13.	Пирожное «Песочное кольцо»	шт.	20	10	20-00
14.	Кекс Столичный	шт.	10	15	30-00
15.	Ромовая баба	шт.	10	15	18-10
16.	Ватрушка венгерская	шт.	10	15	21-00
17.	Торт «Прага»	кг	3	4	280-00
18.	Торт «Медовик»	кг	3	4	295-00
19.	Торт «Ландыш»	кг	3	4	320-00
20.	Тесто дрожжевое	кг	5	7	55-00

В конце рабочей смены из магазина в столовую был доставлен возврат продукции по следующим позициям:

1,3,5,7 – возврат по 2 порции,

8,9,14 – возврат по 3 штуки,

18,19 – возврат по 1 кг.

Для определения **продажных цен** на продукцию учитывайте, что наценка в магазине составляет **56%**.

Контрольные вопросы:

1. Сколько экземпляров дневного заборного листа составляют?
2. В какой графе бланка дневного заборного листа показывают возврат нереализованной продукции?
3. По каким показателям подводят итоги в конце рабочего дня?
4. Как подсчитывают итоги по натуральным показателям?

Форма отчета: заполненные таблицы 1, 2 и бланк дневного заборного листа сдайте преподавателю.

Практические занятия № 8 «Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)»

Цель: научиться оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве

Материально–техническое оснащение: бланк ОП-14 Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.

Программа создана в цифровом конструкторе

3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14).

Задание 1. Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016.

Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

Приход: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9 304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Практическое занятие № 9 «Решение ситуационных задач»

Цель – закрепить теоретические знания по учету денежных средств и получить практический навык по расчету заработной платы и удержаний из нее, начислению отпускных.

Материально–техническое оснащение: бланк ОП-15 Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни, конспект лекций, калькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Решите ситуационные задачи.
4. Внимательно проверьте заполнение.

Ситуация 1

В соответствии с трудовым договором для работника склада организации Петрова С.П. установлена простая повременная форма оплаты труда. Петров С.П., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200 года отработал 176 часов. Тарифная ставка составляет 100 руб. за 1 час.

Задание. Определить сумму заработной платы Петрова С.П. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата составит: $176 \text{ час.} \times 100 \text{ руб.} = 17\,600 \text{ руб.}$

Ситуация 2

В соответствии с трудовым договором для слесаря-ремонтника механического цеха организации Власова В.А. установлена повременно-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Власов В.А., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200_ года отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час.

Задание. Определить сумму заработной платы Власова В.А. за март 200_ года.

Решение.

1. Заработная плата за фактически отработанное время составит: $176 \text{ час.} \times 110 \text{ руб.} = 19\,360 \text{ руб.}$
2. Премия за месяц:
 $19\,360 \text{ руб.} \times 0,2 = 3\,872 \text{ руб.}$
3. Общая сумма заработной платы за месяц:
 $19\,360 \text{ руб.} + 3\,872 \text{ руб.} = 23\,232 \text{ руб.}$

Ситуация 3

В соответствии со штатным расписанием начальнику планового отдела Соколову А.И. установлен должностной оклад 26 000 руб. Число рабочих дней в марте 200_ года составляет 26 рабочих дней. Фактически Соколовым А.И. отработано 22 рабочих дня.

Задание. Определить сумму заработной платы Соколова А.И. за март 200_ года.

Решение.

1. Определим среднедневную заработную плату в марте:
 $26\,000 \text{ руб.} : 26 \text{ дн.} = 1\,000 \text{ руб.}$
2. Сумма заработной платы за месяц составит:
 $1\,000 \text{ руб.} \times 22 \text{ дн.} = 22\,000 \text{ руб.}$

Ситуация 4

В соответствии с трудовым договором для токаря механического цеха организации Кротова М. П. установлена прямая сдельная система оплаты труда. В марте 200_ года Кротов М.П. изготовил 600 ед. продукции. Сдельная расценка за единицу продукции – 35 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Кротова М.П. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата при прямой сдельной оплате труда составит $600 \text{ ед.} \times 35 \text{ руб.} / \text{ед.} = 21\,000 \text{ руб.}$

Ситуация 5

В соответствии с трудовым договором для сборщицы сборочного цеха организации Медведевой В.А. установлена сдельно-премиальная система оплаты труда. В марте 200_ г. Медведева В.А. изготовила 600 ед. продукции. Положением о премировании предусмотрена 20-процентная премия за выполнение нормы. В марте 200_ г. норма выработки составляла 600 ед. Сдельная расценка за единицу продукции – 30 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Медведевой В.А. за март 200_ года.

Решение.

1. Заработная плата за фактически изготовленную продукцию составит:
 $600 \text{ ед.} \times 30 \text{ руб.} / \text{ед.} = 18\,000 \text{ руб.}$
2. Премия за месяц:
 $18\,000 \text{ руб.} \times 0,2 = 3\,600 \text{ руб.}$
3. Общий заработок за март 200_ года:
 $18\,000 \text{ руб.} + 3\,600 \text{ руб.} = 21\,600 \text{ руб.}$

Ситуация 6

В соответствии с трудовым договором для токаря механического цеха организации Зайцева С.В. установлена сдельно-прогрессивная система оплаты труда. В марте 200_ года Зайцев С.В. изготовил 600 ед. продукции. Сдельная расценка за единицу продукции: до 300 ед. – 33 руб., от 301 до 400 ед. – 35 руб., от 401 до 500 ед. – 37 руб., от 501 и выше – 40 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Зайцева С.В. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда составит:

$300 \text{ ед.} \times 33 \text{ руб.} + 100 \text{ ед.} \times 35 \text{ руб.} + 100 \text{ ед.} \times 37 \text{ руб.} + 100 \text{ ед.} \times 40 \text{ руб.} = 9900 \text{ руб.} + 3500 \text{ руб.} + 3700 \text{ руб.} + 4000 \text{ руб.} = 21\,100 \text{ руб.}$

Решите ситуационные задачи.

Задача № 1.

Работник организации находился на больничном в период с 26 декабря 20XX г. по 15 января 20XX г.

В расчетном периоде он отработал 225 рабочих дней и заработал 180 000 руб. Страховой стаж работника к моменту наступления нетрудоспособности составил 7 лет. В организации установлен график 5-дневной рабочей недели.

Определим размер пособия.

Задача № 2.

Работнику предоставлен ежегодный оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней с 23 октября по 19 ноября 20XX г.

Поскольку отпуск предоставлен после 6 октября 20XX г., расчетный период определяется в соответствии с новой редакцией ст. 139 ТК РФ. Он составит 12 месяцев - с 1 октября 20XX г. по 30 сентября 20XX г.

За этот период работнику было начислено 78 400 руб. Определите сумму отпускных и отразите операции на счетах бухгалтерского учета.

Задача № 3.

Работнику из кассы организации были выданы в под отчет денежные средства в сумме 32000 руб. на командировочные расходы. Работник, вернувшись из командировки, не отчитался об истраченных суммах в установленный срок. Сумма невозвращенного аванса списывается на счет 94 "Недостачи и потери от порчи ценностей". Трудовой кодекс РФ (ст. 137) позволяет руководителю организации отдать распоряжение об удержании соответствующей суммы из заработной платы работника, чем и воспользовался руководитель организации. Проведите операции на счетах бухгалтерского учета.

Задача № 4.

Работник предприятия Афанасьева О.В. получает ежемесячно оклад в размере 6 000 рублей. У нее на иждивении находится дочь 8 лет. Работник не состоит в зарегистрированном браке. За февраль сумма НДФЛ, удержанная из заработной платы Афанасьевой составила 650 рублей. Проверить правильность исчисления и удержания суммы налога.

Решение:

Налоговые вычеты за февраль составят:

$1400 \times 2 = 2800$ рублей (налоговый вычет на ребенка предоставляется в двойном размере, т.к. работник не состоит в зарегистрированном браке).

Налоговая база:

$6\,000 - 2\,800 = 3\,200$ руб.

Сумма НДФЛ:

$3\,200 \times 13/100 = 416$ руб.

Задача 5.

Ежемесячный оклад работника малого предприятия 6 000 рублей. У него на иждивении находится двое детей. В апреле работник получил заработную плату за вычетом налога на доходы физических лиц в сумме 3176 рублей. Определить правильность удержания НДФЛ и полученной суммы заработной платы.

Задача 6. Работнику ОАО «Джумба» за отчетный год было начислено 42 000 заработной платы. Работник участвовал в боевых действиях на территории Чеченской Республики, о чем представлены соответствующие документы. Бухгалтерией ОАО за отчетный год исчислена сумма НДС - 5 800 рублей. Проверить правильность исчисления налога.

Задача 7. Работнику предприятия за январь была начислена заработная плата 6 200 рублей. Оплата труда на предприятии производится каждый месяц 3 числа за предшествующий месяц. Ввиду отсутствия денежных средств на предприятии работнику была выдана 6 февраля в счет заработной платы за январь готовая продукция стоимостью 6 800 рублей. В бухгалтерии сумма НДС исчислена, исходя из стоимости выданной в счет заработной платы продукции. Описать нарушения. Рассчитать сумму НДС за январь.

Задача 8. На предприятии ООО «Мастер» требуется произвести расчет заработной платы по сотруднику:

- Выплачено заработной платы за год - 580 000 руб.
- На иждивении находится 2 детей школьники
- В 2012 году приобретена квартира стоимостью 2 300 000 руб.
- Сотрудник является ликвидатором Чернобыльской аварии

Рассчитать НДС, составить необходимые бухгалтерские проводки.

Время выполнения – _____ минут

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Задания контрольной работы

Вариант № 1.

Задание № 1. Ответить на вопросы.

1. Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....

- а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

- а) административная;
- б) общественная;
- в) материальная.

3. Кем составляется и подписывается план – меню:

- а) заведующей и директором;
- б) заведующей и калькулятором;
- в) директором и бухгалтерией.

4) Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

- а) авансовый отчет;
- б) план – меню;
- в) калькуляционная карточка.

5). Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

- а) таблицы кондиций сырья;
 - б) технологические карты;
 - в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.
- 6) Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:
- а) 25%;
 - б) 32%;
 - в) 20%.
- 7) Условия заключения договора о материальной ответственности.
- а) между администрацией и сторожем,
 - б) между администрацией и заведующей столовой,
 - в) между администрацией и техническим персоналом.
- 8) На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептов:
- а) 10л;
 - б) 1л;
 - в) 500гр.
- 9) Как формируется в калькуляционной карточке колонка «Сумма в руб. коп»:
- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
 - б) норма продуктов делится на цену за кг;
 - в) норма продуктов вычитается из цены за кг.
- 10) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:
- а) в литрах;
 - б) в килограммах;
 - в) в граммах.

Задание № 2. .

Произведите расчет продуктов (брутто, нетто), необходимых для приготовления 30 порций блюда салат «Коктейль» рыбный , выход 1 порции – 150г.

Задание № 3.

Составить калькуляционную карту на Запеканку из творога, учитывая следующие данные: Творог-170 рублей, крупа манная-25 рублей, сахар-76 рублей, яйцо-6 рублей, маргарин -176 рублей, сухари-155 рублей, сметана 120 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Вариант № 2.

Задание № 1. Ответить на вопросы.

- 1.) Торговая наценка в общественном питании должна быть :
 - а) больше торговой надбавки торговли;
 - б) меньше торговой надбавки торговли;
 - в) равна торговой надбавки торговли.
- 2.) Как определяется продажная стоимость продукции?
 - а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;
 - б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;
 - в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

Программа создана в цифровом конструкторе

- 3) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:
- а) по меню для потребителей,
 - б) по Сборнику рецептур;
 - в) по плану - меню.
- 4) Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:
- а) директор и заведующая;
 - б) директор и бухгалтер;
 - в) заведующая и повара.
- 5) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
- а) транспортной накладной;
 - б) наряд – заказом;
 - в) требованием – накладной.
- 6) Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»
- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
 - б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
 - в) учет наличия материальных ценностей
- 7) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:
- а) в литрах;
 - б) в килограммах;
 - в) в граммах.
- 8) Назовите цель составления плана – меню:
- а) сосчитать выручку;
 - б) рассчитать потребность в продуктах;
 - в) заказать продукты поставщикам.
- 9) Как производится расчет по графе « Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?
- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
 - б) делят показатель сырья на его стоимость;
 - в) умножают норму сырья на его стоимость.
- 10) Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?
- а) брутто;
 - б) нетто;
 - в) « всего» продуктов.

Задание № 2.

Рассчитайте необходимое количество продуктов (брутто, нетто) для приготовления 150 порций салата мясного, с выходом 125 грамм . Используемое сырье -говядина.

Задание № 3.

Составить калькуляционную карту блюда окрошка овощная на кефире учитывая следующие данные:

Кефир- 70 рублей, Картофель -45 рублей, Морковь-46 рублей, яйцо-6 рублей, лук зеленый - 176 рублей, редис -59 рублей, огурцы свежие- 120 рублей, сахар-70 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Ответы к тесту:

ВАРИАНТ 1	ВАРИАНТ 2
-----------	-----------

Номер вопроса	Эталон ответа	Номер вопроса	Эталон ответа
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	А	3	Б
4	В	4	А
5	В	5	В
6	А	6	В
7	Б	7	В
8	Б	8	Б
9	А	9	В
10	В	10	А