

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОПД.05 Основы калькуляции и бухгалтерского учета

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ВВЕДЕНИЕ**
- 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
- 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ВИДАМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**
- 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
 - ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1**
 - ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2**
 - ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3**
 - ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**
 - ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5**

1. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину ОПД.05 Основы калькуляции и бухгалтерского учёта.

Методические рекомендации включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практического занятия и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
IV курс		
Тема 2	Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептур: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	2
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день продукции собственного производства	2
	Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	2
Тема 4	Практическое занятие №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2
Тема 5	Практическое занятие №5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за месяц	4
	Всего	12

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

ТЕМА: 2 Ценообразование в общественном питании

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1 Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства

Количество часов - 2

Задачи:

1. *формирование практических умений решать задачи с помощью Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий*
2. *научить определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья*

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на вопросы, заполненный бланк ПЗ,

Оборудование занятия: Сборник рецептов, калькулятор

ЗАДАНИЕ С помощью Сборника рецептов решить задачи.

Задача 1. Сколько картофеля брутто надо обработать в январе, чтобы получить 50 кг очищенного.

Решение. 1. В Сборнике рецептов находим таблицу, где указан % отходов свежего картофеля в январе. Этот процент – 35.

составляем пропорцию:

$$\begin{array}{l} 50 \text{ кг} - (100-35)\% \\ X \text{ кг} - 100\% \end{array} \quad X \approx 77 \text{ кг}$$

Ответ: 77 кг

Задача 2. Заменить 10 кг свежего картофеля – сушеным картофелем.

Решение. 1. В Сборнике находим таблицу «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где указано, что 1 кг свежего картофеля можно заменить 0,25 кг сушеного картофеля.

2. Составляем пропорцию:

$$\begin{array}{l} 1 \text{ кг} - 0,25 \text{ кг} \\ 10 \text{ кг} - X \text{ кг} \end{array}$$

$$X = \frac{10 \times 0,25}{1} = 2,5 \text{ кг}$$

Ответ: 2,5 кг

Практическая часть

Задание: решить задачи.

Задача 1. Сколько картофеля брутто надо обработать в марте, чтобы получить 50 кг очищенного.

Задача 2. Заменить 20 штук свежих яиц яичным порошком.

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

ТЕМА: 2 Ценообразование в общественном питании ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

Количество часов - 2

Задачи:

1. формирование практических умений по составлению документов учета

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на вопросы, заполненный бланк ПЗ,

Оборудование занятия: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, ИД Кнорус ЭБС
Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества

организации (СПО) Любушин Н.П., Учебник, 2018., образцы заполненных документов, калькулятор

ЗАДАНИЕ Составить план-меню, заполнить дневной заборный, заполнить требование-накладную, заполнить товарный отчет

Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомление с темой и заданием практического задания.
2. Ознакомление с образцами заполненных документов.
3. Оформление заголовка документов.

Порядок составления плана-меню

1. При составлении плана-меню учитывается фактическое наличие продуктов и сырья в кладовых, а также сырое покупателей, производительная мощность и т.д.
2. Группировка блюд в плане-меню осуществляется по видам (холодные, закуски, первые, вторые, третье блюда и т.д.)
3. Выход одного блюда может быть изменен (уменьшен или увеличен) в зависимости от желания посетителей, производственных возможностей и т.д., а также с учетом изменения цен на сырье.
4. Если один из видов блюд по каким-либо причинам отсутствует в плане-меню, то порядок написания других блюд сохраняется.

План-меню составляется в одном экземпляре и подписывается заведующим производством, а также утверждается руководителем предприятия. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются розничные цены на блюда и составляется меню непосредственно для посетителей. План-меню служит основанием для составления требования в кладовую.

Контрольные вопросы

1. Что такое план-меню?
2. Что учитывают при составлении плана-меню?
3. Сколько экземпляров плана-меню составляют на производстве?
4. Какие документы составляют на основании плана-меню?
5. Кто утверждает план-меню?

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

ТЕМА: 2 Ценообразование в общественном питании

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.
Оформление калькуляционных карточек

Количество часов - 2

Задачи:

1. формирование практических по калькуляции блюд и мучных кондитерских изделий.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на вопросы, заполненный бланк ПЗ,

Оборудование занятия: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки калькуляционных карточек, калькуляторы

ЗАДАНИЕ Определить продажную цену на котлеты с картофельным пюре и сметанным соусом

Алгоритм выполнения задания:

1. На основании Сборника рецептов блюд устанавливаются нормы вложения сырья на 1 порцию (котлета), на 1 кг (пюре картофельное, соус сметанный).
2. Определяется продажная цена на сырьё, которое входит в рецептуру котлет, картофельного пюре, сметанного соуса.
3. Заполняется калькуляционная карточка на картофельное пюре, сметанный соус, котлет.
4. Вычисляется стоимость сырьевого набора на 10 кг картофельного пюре, на 10 кг сметанного соуса, а затем стоимость сырьевого набора на 100 порций котлет.
5. Устанавливается продажная цена на 1 порцию котлет с картофельным пюре и сметанным соусом.
6. В калькуляционной карточке указать выход блюда.

При составлении калькуляционных карточек необходимо придерживаться следующего порядка:

- определить ассортимент блюд (по плану - меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- установить нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептов); определить продажные цены на сырьё;
- определить стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
- установить продажную цену одного образца (порции). Исчисленные указанным способом продажные цены на блюда и изделия необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководством предприятия.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Если в сырьевом наборе изменились компоненты и цены на сырьё и продукты, то рассчитывается новая продажная цена в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произошедших изменений.

Контрольные вопросы

1. Что такое продажная цена?
2. Какой документ лежит в основе расчета цены блюда?
3. Сколько способов расчета продажной цены ВЫ знаете?
4. В скольких экземплярах ведется калькуляционная карточка и зачем?
5. Что такое наценка и сколько она составляет?

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка 2 «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

ТЕМА: 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций общественного питания

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день

Количество часов - 2

Задачи:

1. формирование практических умений заполнения документов учета..

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на вопросы, заполненный бланк ПЗ,

Оборудование занятия: Бланки требований-накладных, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькуляторы

ЗАДАНИЕ 1. Заполнить требование – накладную об отпуске продуктов со склада на производство.

2. Произвести необходимые расчеты

Алгоритм выполнения задания:

1. Оформить заголовок требования-накладной.
2. Заполнить требование-накладную.
3. Произвести необходимые расчеты.

Задание: Оформить отпуск товара из кладовой

Порядок оформления отпуска товара из кладовой

1. Отпуск продуктов на производство осуществляется на основании требований и оформляется накладными.
2. В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, масса или количества, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки, а также должна быть отметка о номере сертификата соответствия (или заверенная копия сертификата)
3. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, т.к. включаются в себестоимость согласно сборнику рецептур.
4. Накладные составляются в двух экземплярах. Один вместе с продуктами передается заведующему производством, второй экземпляр кладовщик вместе с товарным отчетом сдает в бухгалтерию.
5. Накладные подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.
6. В накладных на отпуск в буфете какао, чая, кофе, сахара кроме учетных цен кладовой, указываются также учетные цены, исчисленные исходя из норм закладки и с калькуляционной цены стакана чая, какао, кофе.

Контрольные вопросы

1. Что служит основанием на отпуск продукции из кладовой?
2. Какие реквизиты указываются в накладной на отпуск товара из кладовой?
3. Как оформляется отпуск из кладовой специй и соли?
4. Куда передаются накладные на отпуск товара из кладовой?
5. Кем заверяются данные накладные?

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

ТЕМА: 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за месяц

Количество часов - 4

Задачи:

1. *формирование практических умений по составлению документов учета.*

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на вопросы, заполненный бланк ПЗ,

Оборудование занятия: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ИД Кнорус ЭБС Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (СПО) Любушин Н.П., Учебник, 2018., образцы заполненных документов, калькуляторы

ЗАДАНИЕ Заполнить дневной заборный, заполнить требование-накладную об отпуске сырья, заполнить товарный отчет

Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомление с темой и заданием практической работы.
2. Ознакомление с образцами заполненных документов.
3. Оформление заголовка документов.
4. Заполнение документов.

Задание: оформить дневной заборный лист с учетом данных предыдущих заданий

График реализации блюд

№	Наименование продуктов (изделий)	Время: час, мин			
		9 ⁰⁰	10 ⁰⁰	11 ⁰⁰	12 ⁰⁰
1.					
2.					
3.					
4.					

Порядок оформления дневных заборных листов

1. Бланки дневных заборных листов выдаются бухгалтерией предприятия заведующему производством ежедневно (накануне дня торговли) отдельно на каждого получателя продукции в двух экземплярах.
2. В дневных заборных листах отражается отпуск изделий кухни в раздаточные(если она отделена от основного производства), филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть.
3. Если отпуск изделий кухни производится один раз в день, то оформляется не дневной заборный лист, а накладная с указанием в ней часов отпуска.

Контрольные вопросы

1. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист?
2. Какую информацию содержит в себе дневной заборный лист?
3. Если отпуск изделий кухни производится один раз в день, то какой документ в этом случае оформляется?
4. Кто подписывает дневной заборный лист?

Критерии оценки:

Оценка **5 «отлично»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **4 «хорошо»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **3 «удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **2 «неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (СПО) Любушин Н.П., Учебник, 2018

Нормативные (печатные издания)

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»;

ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
19. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/

Дополнительные источники:

20. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
21. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
22. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

Интернет-источники:

23. <http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>