

Задания по дисциплине: Калькуляция и учёт

1) Самостоятельное изучение и мини – конспектирование следующих тем:

1. Задачи и виды бухгалтерского учета.
2. Предмет и метод бухгалтерского учета.
3. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.
4. Понятие о документах учёта.
5. Классификация документов.
6. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
7. Материальная ответственность: понятие, виды. Договор о материальной ответственности.
8. Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ, повышении производительности труда при их выполнении. Калькуляторы, их использование в практике работы предприятий общественного питания.
9. Ввод данных в микрокалькулятор. Арифметические операции.
10. Виды процентных вычислений. Решение задач на проценты.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
13. Понятие о цене. Виды цен.
14. План-меню, его назначение.
15. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
16. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
17. Порядок определения цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.
18. Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания.
19. Источники поступления продуктов и тары.

20. Порядок оформления и учёта доверенностей.
21. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
22. Организация количественного учёта продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
23. Учет тары.
24. Товарные потери и порядок их списания. Ответственность материально – ответственных лиц.
25. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и её документальное оформление.
26. Документальное оформление поступления сырья на производство.
27. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
28. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни.
29. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
30. Порядок списания соли и специй.
31. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.
32. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Рекомендуемый учебник: Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2004г.

2) Выполнить практические работы:

1.Тема: Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)

Цель: научиться оформлять дневной заборный лист

Материально–техническое оснащение: бланк ОП-06 Дневной заборный лист, микрокалькулятор.

Задание: Заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2018 года из кондитерского цеха в магазин ООО «Кулинария» отпущено:

- пирожное «Меренга» 20 шт.

- торт «Прага» 5 кг
- пирожки печеные с картофелем – 50 шт.
- тесто слоеное 10 кг

Наценка в магазине составляет 50 %, отпуск продукции 3 раза в день, возвращен 1 кг теста слоеного.

Недостающие данные необходимо взять произвольно.

2.Тема: *«Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий»*

Цель: Освоить понятия «Составление калькуляции блюд» и «Торговая наценка».

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

Инструкция по выполнению практической работы

- ✓ Внимательно прочитайте задание.
- ✓ Составьте калькуляцию блюд, данных в задании.

Порядок выполнения задания

Составление калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда происходит в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептов);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;

- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100 порций.

Полученные результаты калькуляционных расчетов по каждому блюду занести в калькуляционную карточку.

Организация _____
наименование

Калькуляционная карточка № ____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептов – ____

Порядковый номер калькуляции		№ 1			№ 2		
№ п/п	Наименование продукта	норма, кг	цена, руб.коп.	сумма, руб.коп.	норма, кг	цена, руб.коп	сумма, руб.коп.
1							
2							
3							
4							
5							
6							
Общая стоимость набора 100 блюд, руб.коп.							
Наценка 100 %, руб.коп.							
Продажная цена блюда руб.коп.							
Выход в готовом виде, г							
Заведующий производством							
Калькуляцию составил							
Утверждаю: директор							

Технологическая карта №1

Салат из свежих помидоров

Рецептура 718/2 (Сб.рецептур 2011г.)

Наименование сырья	По сборнику рецептур, г		На одну порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	718	610		
Лук зелёный	250	200		
Сметана	200	200		
Выход:	-	1000	-	150

Технологическая карта №2

Рис отварной

Рецептура 682/2 (Сб.рецептур 2011г.)

Наименование сырья	По сборнику рецептур, г		На одну порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	360	360		
Маргарин столовый	45	45		
Выход:	-	1000	-	150

Продажные цены на сырьё

№п/п	Наименование сырья	Единицы измерения	Цена руб.коп.
1	Помидоры свежие	кг	195 – 50
2	Лук зелёный	кг	250 – 00
3	Сметана	кг	80 – 00
4	Крупа рисовая	кг	70 – 50
5	Маргарин столовый	кг	100 - 00