

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**Методические указания
по выполнению практических работ по учебной дисциплине
ОП.05 Основы калькуляции и учета
по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Перечень практических занятий

Практическая работа №1	3
Тема: Работа со сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.....	3
Практическая работа № 2	3
Тема: Работа со сборником рецептур, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	3
Практическая работа №3	5
Тема: «Составление плана-меню»	5
Практическая работа №5	6
Тема: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты»	6
Практическая работа № 6	8
Тема: Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.....	8
Практическая работа № 7	9
Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья в кладовой организации питания	9
Практическая работа №10.....	10
Тема: «Оформление документов первичной отчетности».....	10
Практическая работа № 11	12
Тема: Оформление документов на поступление сырья, готовой продукции и полуфабрикатов на производстве	12
Практическая работа № 12.....	13
Тема: Оформление документов реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве»	13

Практическая работа №1

Тема: Работа со сборником рецептов, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства

Цель: научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов

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

Инструкция по выполнению практической работы:

- Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
- Решите задачи для самостоятельного выполнения.
- Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» массой 100 г на 2 февраля в столовой. Замените огурцы соленые на огурцы консервированные маринованные.

Задача 2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Борщ» (выход 500 г) в столовой на 11 ноября. Замените томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Задача 3. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами (выход 400 г) в столовой. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Задача 4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября. Замените картофель свежий продовольственный на пюре картофельное сухое.

Задача 5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» в количестве 160 порций (75 г) в столовой на 15 сентября. Замените морковь свежую на сушенную, а также, томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%.

Практическая работа № 2

Тема: Работа со сборником рецептов, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель: Освоить понятия «процентных вычислений», способы мониторинга основных его индикаторов, приобрести навыки решения задач на проценты. Рассчитать процент отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам.

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

Ход работы

Дайте определения и ответьте на вопросы:

1. Что относится к процентным величинам?
2. Что является процентной суммой при решении задач на проценты?
3. Дайте определение процентной таксе _____
4. Процентная сумма – это _____

Найдите процентные суммы в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл. 1

Таблица 1

Начальное число	Процентная такса, %	Процентная сумма
54648	13,5	
	18,9	
	14	
48819	36,4	
	12	
	73,5	
67183	15	
	11,4	
	42,6	

Найдите процентные таксы в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл.2

Таблица 2

Начальное число	Процентная сумма	Процентная такса, %
15436	2377,144	
	4013,36	
	6591,172	
1452	363	
	342,672	
	171,336	
85247	12787,05	
	20970,762	
	28387,251	

Найдите начальные числа в следующих заданиях и запишите полученные результаты в табл.3

Таблица 3

Процентная сумма	Процентная такса, %	Начальное число
253	18,4	
	25	
	5,5	
844	25	
	64	
	16	
1245	9,96	
	12	
	60	

Решить задачи:

- Решите задания при помощи формул

1) Ф-ла для определения массы нетто

$$M_{\text{нетто}} = (M_{\text{брутто}} * (100\% - \% \text{отх.})) / 100\%$$

2) Ф-ла для определения массы отходов

$$M_{\text{отходов}} = (M_{\text{брутто}} * 100\%) / 100\%$$

3) Ф-ла для определения массы брутто Брутто=

$$(M_{\text{нетт}} * 100\%) \setminus (100\% - \% \text{отх})$$

- Для решения заданий необходимо воспользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд»

1. Какое количество отходов получится при обработке 50 кг. моркови в декабре.

2. Какое количество очищенного картофеля получится из 75 кг. неочищенного картофеля в марте.

3. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг. очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40% массы брутто.
4. Для приготовления блюда выделено 250 кг. неочищенного картофеля. Определить, массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляют 35% от массы брутто.
5. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.
6. Для очистки взято 55 кг моркови. После механической обработки получено 31 кг моркови. Определить процент отходов.
7. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг солёных при приготовлении «Салата картофельного с огурцом»?
8. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ понадобится для приготовления 50 порций «Гуляша», если по рецептуре на одну порцию необходимо 20 г томатного пюре?
9. Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 100 порций «Супа картофельного со щавелем», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г маргарина?
10. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций «Каши пшеничной рассыпчатой» (выход одной порции 200г.)
11. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций «Каши манной жидкой» (выход одной порции 200г.)
12. Какое количество «Биточков» можно приготовить из говяжьей туши 2 категории массой 140 кг, если на одну порцию необходимо взять 74 г говядины (масса нетто)?

Практическая работа №3

Тема: «Составление плана-меню»

Цель: разработать план-меню для студенческой столовой(вариант обеденного меню)

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

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Для решения заданий найдите нужные блюда в Сборнике рецептур 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 рецептур, а также 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.

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

Практическая работа №5

Тема: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты»

Цель: Освоить понятия «Составление калькуляции блюд» и «Торговая наценка»; способам мониторинга основных его индикаторов.

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

Инструкция по выполнению практической работы

- ✓ Внимательно прочитайте задание.
- ✓ Составьте калькуляцию блюд включенных в план-меню (см. практическую работу №3), оформите согласно требований.
- ✓ Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, микрокалькулятором, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

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 рецептур);
- 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 рецептур – ____

Порядковый номер калькуляции		№ 1			№ 2		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1							
2							
3							
4							
5							
6							
		7					

Общая стоимость набора 100
блюд, руб.

Продажная цена блюда,
наценка 100%

Выход в готовом виде, г		
Заведующий производством		
Калькуляцию составил		
Утверждаю: директор		

Практическая работа № 6

Тема: Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек

Цель: научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

Теоретический материал Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения

продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п/п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 г

Задания

1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 120 %.

3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 250 %).
4. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25%).

Приложение 1

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
Апельсины	270-00	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
Желатин (15 г)	20-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сельдь	250-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Масло растительное	120-00

Практическая работа № 7

Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья в кладовой организации питания

Цель: научиться оформлять требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Материально-техническое оснащение: бланки ОП-03Требование в кладовую, ОП-04Накладная на отпуск товара, микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

Теоретический материал

Форма ОП-03 – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска определенных продуктов из кладовой того или иного предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством РФ. В данной форме в обязательном порядке отображается наименование структурного подразделения предприятия, с которого происходит выдача продукции (кладовая), а так же подразделение, в которое эта продукция передается. При этом указывается фамилии и инициалы лиц, непосредственно участвующих в процессе отпуска и получения определенного количества продукции. Так же в обязательном порядке следует указать порядковый номер документа формы ОП-03 и дату его составления. Сам документ состоит в виде таблицы, в которой указывается продукция, отпускаемая из кладовой согласно их наименованию. При этом следует указать единицы измерения продуктов и их количество.

В колонке 3 «Код» необходимо вписывать код товара. Обычно, этот код предприятие-продавец присваивает самостоятельно и указывает в прайс-листе. Но иногда организации работают на основании Общероссийского классификатора продукции (ОК). В колонке 5 «Код по ОКЕИ» прописывается код единицы измерения товара по Общероссийскому классификатору единиц измерения. Подписывается документ заведующим производством и руководителем предприятия.

Требование в кладовую составляется в единственном экземпляре на предстоящий день приготовления того или иного блюда на кухне предприятия, организации или иного учреждения. Именно на основании данного документа выписывается накладная на отпуск необходимого товара.

Документ требование в кладовую (форма ОП-03) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара. Накладная на отпуск товара по форме ОП-04 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть. Накладная на отпуск товара из кладовой применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой предприятия в производство (кухню), буфеты, ларьки, киоски, а также при одноразовом отпуске изделий кухни в течение дня (смены) буфетам, киоскам, раздаточную, если она отделена от основного производства. Накладную выписывают по учетным ценам. Она выписывается в 2-х экземплярах материально ответственным лицом. Первый экземпляр вручается материально ответственному лицу, получившему товары, а второй остается у лица, отпустившего товар. Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

Задание:

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i>					Номер по сборнику рецептов – 3		
Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 5.09.2016 г.			№ 2 от 22.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб	сумма, руб	норма	цена, руб	сумма, руб

1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

Калькуляционная карточка № 2

Наименование блюда – *Салат картофельный*
– 71

Номер по сборнику рецептур

Порядковый номер калькуляции		№ 1 от 6.09.2016 г.			№ 2 от 29.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Практическая работа №10

Тема: «Оформление документов первичной отчетности»

Цель: Освоить понятия организации бухгалтерского учета в общественном питании; способы мониторинга основных его индикаторов,

Материально – техническое оснащение: Учебник И.И.Потапова «Калькуляция и учет» **Ход работы**

1. Дайте определения и ответьте на вопросы

1. Какие задачи необходимо решать предприятию для обеспечения эффективной работы?

- А) _____
Б) _____
В) _____
Г) _____
Д) _____
Е) _____

2. Назовите схемы учета, применяемые на предприятиях:

- А) _____
Б) _____

3. Дайте определение: форма бухгалтерского учета -

4. Что представляют собой документы, применяемые в бухгалтерском учете?

5. Для чего используются документы?

6. Назовите требования, предъявляемые к оформлению и заполнению документов.

7. Каким образом допускается исправить ошибки в документах?

Выполните задание

Поставьте номер соответствия формы бухгалтерского учета и его определения в табл.

Форма учета	Определение	Номер соответствия
1. Журнально - ордерная	Совмещает в себе хронологию и систематизацию записи бухгалтерского учета	
2. Мемориально-ордерная	Основными регистрами являются журналы-ордера и вспомогательные ведомости	
3. Книга хозяйственных операций	Использование ведомостей учета: основных средств, начисленных амортизационных отчислений, затрат на производство и т.д.	
4. Журнал - Главная	Составление мемориальных ордеров на основе первичных бухгалтерских документов	
5. Ведомости учета	Ведение книги хозяйственных операций	

Опишите группы документов по различным признакам, заполнив табл.

Группа документов	Вид	Назначение	Пример
По назначению			
По объему отражения операций			

По степени охвата хозяйственных операций			
По количеству учетных записей			
По месту составления			

По степени использования средств механизации			

2. Выберите правильный ответ и подчеркните его.

- 1 Как назначается на должность и освобождается то нее главный бухгалтер:
 - а) общим собранием работников предприятия
 - б) руководителем предприятия
 - в) начальником отдела кадров?
- 2 Для кого обязательны требования главного бухгалтера при оформлении документов:
 - а) для руководителя;
 - б) всех работников предприятия;
 - в) материально – ответственных работников предприятия?
- 3 Будут ли приняты документы к исполнению в случае разногласий между руководителем и главным бухгалтером:
 - а) да
 - б) нет
 - в) будут, после изделия соответствующего приказа директора?
- 4 Кому подчиняется главный бухгалтер:
 - а) менеджеру;
 - б) руководителю
 - в) начальнику отдела кадров?
- 5 За что несет ответственность главный бухгалтер:
 - а) за все хозяйственные операции, проводимые на предприятии; б) ведение учета и предоставление отчетности; в) выполнение плана по производству блюд?

Практическая работа № 11

Тема: Оформление документов на поступление сырья, готовой продукции и полуфабрикатов на производстве

Цель: научиться оформлять наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий

Материально–техническое оснащение: бланк ОП–25Наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий, микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

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

Теоретический материал

Наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий. Форма ОП–25 – документ, применение которого необходимо в столовых, кафе, ресторанах и подобных учреждениях, имеющих обособленные кондитерские цеха или же материально ответственных лиц, которые не входят в состав кондитеров, мастеров и т.д.

Документ имеет унифицированную форму ОП-25, а так же код по классификатору ОКУД – 0330545, который был утвержден Постановлением Госкомстата Российской Федерации. Данный документ составляется на определение задания расчета сырья, необходимого для производства тех или иных кондитерских изделий, а так же непосредственно для производства заказанных изделий. В наряде-заказе необходимо указать точное наименование изделий (если необходимо – в ассортименте), а так же приблизительное (намеченное) количество выпуска каждого вида кондитерских изделий. Наряд–заказ формы ОП-25 подписывается заведующим производством предприятия, работниками отдела бухгалтерии (в т. ч. главным бухгалтером) и далее передается на утверждение руководителю предприятия. Данный документ является основанием для расчета потребности сырья, которое подлежит отпуску из кладовой предприятия в цех.

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

Показатель	Наименование изделий			
	Булочка с маком	Пирог «Невский»	Печенье «Нарезное»	Рулет фруктовый
Номер по сборнику рецептур	?	?	?	?
Масса 1 шт. изделия, гр.	?	?	?	?
Количество	150	50	150	75
Цена продажи, руб. коп.	?	?	?	?
Сумма, руб. коп.	?	?	?	?
Фактический выпуск, шт.	?	?	?	?

Задание 2. Заполните бланк«Наряд–заказ»,если известно,что поступила заявка дляприготовления рулета фруктового 75 шт.

Практическая работа № 12

Тема: Оформление документов реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве»

Цель: Ознакомиться с правилами оформления накладной на отпуск товара и получитьпрактические навыки выписывания данной накладной. Получить практические навыки оформление дневных заборных листов. Ознакомиться с правилами отпуска изделий кухни.

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

Ход работы

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 ж е 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.

Задание: Оформить дневной заборный лист с учетом данных заданий:

1: заполните дневной заборный лист, если известно, что 23 марта 2014 года из кондитерского цеха в магазин «Кулинария» отпущено:

- 1) пирожное «Эклер» 20 шт.
- 2) торт «Прага» 5 кг.
- 3) пирожки печеные с капустным фаршем – 50 шт.
- 4) тесто дрожжевое 10 кг.

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

2: заполните бланк «Дневной заборный лист», если известно, что 15 февраля 2013 года из кондитерского цеха в буфет 2 раза в день отпущено не менее 5 наименований изделий. Наценка в буфете 45 %. Недостающие данные взять произвольно.

График реализации блюд

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

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?
6. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист?
7. Какую информацию содержит в себе дневной заборный лист?
8. Если отпуск изделий кухни производится один раз в день, то какой документ в этом случае оформляется?
9. Кто подписывает дневной заборный лист?