

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**(повышения квалификации)**

**«Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания»**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В.Иванютина

«19» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«19» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

ПЦК управления и предпринимательства

 И.И. Скрыбина

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Казанцева Ольга Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Составители программы: Казанцева Ольга Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Оценка результатов освоения программы .....	14
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	18
5 Оценочные материалы .....	20

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

## 1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности повара, кондитера.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

### **Характеристика профессиональной деятельности обучающихся**

**Уровень квалификации** – повар, кондитер.

**Область профессиональной деятельности обучающихся:**

- ведение утвержденной учетно-отчетной документации в общественном питании.

**Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:**

**Специалист должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

Программа направлена на формирование и развитие *трудовых функций повара, кондитера*:

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; которая предусматривает *трудовые действия*:

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

#### ***Необходимые умения:***

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

#### ***Необходимые знания:***

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

### **1.4 Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка для обучающихся – 26 часов;  
самостоятельное обучение – 6 часов;  
обязательная аудиторная работа – 12.

### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

## 2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

## 2.2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2		2	2	-	-	тест
Тема 1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	8	2	6	2	-	4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.4 Порядок составления плана-меню. Расчет потребного количества сырья по нормативам.	11	2	9	2		7	ПЗ <sup>2</sup>
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.



### 2.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
Первый день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании
Второй день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Тема 1.1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
Третий день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Тема 1.1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.
Четвертый день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №1. Составление калькуляционной карточки.
Пятый день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №2. Расчет продажной цены в общественном питании.
Шестой день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Тема 1.1.4 Порядок составления плана-меню. Расчет потребного количества сырья по нормативам.
Седьмой день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №3. Составление плана-меню.
Восьмой день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №4. Расчет необходимого количества продуктов
Девятый день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №5. Составление документации на отпуск сырья, продуктов
Десятый день	<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>
	Практическое занятие №6. Отчет о движении продуктов и тары. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

<sup>1</sup>)Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## 2.4.1 Рабочая программа

### Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания

**Цель:** обеспечение глубоких знаний обучающихся в области ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания с учетом действующего Законодательства РФ и в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798.

#### **Задачи:**

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

#### **Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения программы обучающиеся должны:*

#### **Знать:**

- нормативные акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета;
- порядок проведения инвентаризации;
- правила составления заявок на продукты;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- адаптацию рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции;
- правила составления калькуляции стоимости.

#### **уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- обеспечивать наличие и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции.
- оформлять документы по результатам инвентаризации.

## Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 26 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 6 часов, практические занятия – 12 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Документальное оформление и формирование цен на продукцию общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2		2	2	-	-	тест
Тема 1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	8	2	6	2	-	4	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 1.4 Порядок составления плана-меню. Расчет потребного количества сырья по нормативам.	11	2	9	2		7	ПЗ <sup>2</sup>
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	

\* Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### Тема 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании

Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте». Бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания. Основные задачи и принципы.

## **Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.**

Виды предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

*Самостоятельная работа обучающихся*

1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.

## **Тема 1.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.**

Понятие цены, ее структура. Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен. Калькулирование блюд. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда. Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.

*Практические занятия*

1. Составление калькуляционной карточки.
2. Расчет продажной цены в общественном питании.

*Самостоятельная работа обучающихся*

1. Составление схем расчетов продажной цены.

## **Тема 1.4 Порядок составления плана-меню. Расчет необходимого количества сырья по нормативам.**

Понятие плана-меню. Порядок его составления и оформления.

Организация учёта и документирование движения товарных операций.

Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Инвентаризация продуктов. Составление товарного и тарного отчётов. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.

*Практические занятия*

3. Составление плана-меню.
4. Расчет необходимого количества продуктов
5. Составление документации на отпуск сырья, продуктов
6. Отчет о движении продуктов и тары

*Самостоятельная работа обучающихся*

1. Выполнение расчетных задач по расчету выхода готовой продукции (работа со сборником рецептов и блюд).

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Формы аттестации

**Текущий контроль знаний**, обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения посредством выполнения упражнений на практических занятиях и в иных формах, установленных преподавателем.

**Итоговая аттестация** - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

#### 3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Предмет оценки	Методы оценки
- объяснить, что понимается под предприятием общественного питания; - охарактеризовать виды предприятий сферы общественного питания; - определить стоимость калькуляции блюд; - оформлять первичные бухгалтерские документы по движению сырья, готовой продукции;	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и ис-	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоя-

- составлять отчетность.	<p>пользование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>ательной работы обучающихся и других видов текущего контроля.</p>
--------------------------	---	--

### 3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

#### Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

#### Критерии оценки качества выполнения практического задания:

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

### **Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.**

**Оценка «отлично»** ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

**Оценка «хорошо»** ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

### **Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:**

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;
- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

## 4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия	Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

**Перечень НПА, регулирующих деятельность в сфере общественного питания:**

1. Федеральный закон 2003-1 от 7.02.1992 “О защите прав потребителей”
2. Приказ от 19.12.1997 €631 “О нормах естественной убыли”
3. Приказ от 17.01.2001 €8 “О приостановлении действия приказа МВЭС России от 19.12.1997 €631 “О нормах естественной убыли””
4. Приказ от 31.03.2003 €95 “Об утверждении методических рекомендаций по разработке норм естественной убыли”
5. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания
6. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ Р 50764-95. Услуги предприятий общественного питания
9. ГОСТ 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

*Основные источники:*

- 1 Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2016. – 232 с.
- 2 Потапов, И.И. Калькуляция и учет: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

*Дополнительные источники:*



3 Сибиряков, Н. Общественное питание: калькулирование / Н. Сибиряков // Налоги. – 2017. – N 32. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

4 Савкина, Е.С. Применение норм естественной убыли на предприятиях торговли / Е.С. Савкина // Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании. – 2016. – N 4. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

5 Малкина, Е.Л. Формирование продажной стоимости и калькулирование цен на продукцию предприятий общественного питания // Е.Л. Малкина / Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании. – 2016. – N 1. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

6 Межуева, Т. Калькулирование себестоимости продукции на предприятиях общественного питания / Т. Межуева // Российский бухгалтер. – 2016. – N 2. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

7 Снегирев, А.Г. Калькулируем по сборнику рецептов / А.Г.Снегирев // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. – 2017. – N 5. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

8 Влад, О.В. Калькуляция блюд / О.В.Влад // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. – 2017. – N 8. – Электрон. дан. – Режим доступа: Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/online>, свободный.

#### **4.3 Кадровые условия**

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) управления и предпринимательства КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Задания для текущей аттестации

#### Тест по теме 1.1 Организация бухгалтерского учета в общественном питании

Тестовые задания

1. Определение «Цена - это денежное выражение стоимости товара» отражает подход формирования цен:

- а) рыночный;
- б) стоимостной.

2. Два основных акцента: подчеркивается непосредственная связь цены товара с ценностью, полезностью, которой он обладает как объект потребления; цена товара проявляется как экономическая сущность только в условиях его обмена на деньги или другой товар, поэтому вне рынка, без купли-продажи о цене говорить не приходится, соответствуют формулировке цены:

- а) рыночной;
- б) стоимостной.

3. Какая функция цены в наибольшей мере реализуется с помощью НДС и акцизов:

- а) учетная;
- б) стимулирующая;
- в) распределительная.

4. Какая из перечисленных функций цены играет наиболее важную роль в рыночных условиях:

- а) стимулирующая;
- б) распределительная;
- в) по сбалансированию спроса и предложения.

5. Укажите составные элементы методологии ценообразования:

- а) функции цены;
- б) методы и принципы ценообразования;
- в) государственный и общественный контроль за ценами;
- г) стратегический и тактический факторы ценообразования.

6. В чем заключается принцип научной обоснованности цен:

- а) в познании и учете при ценообразовании объективных экономических законов,
- б) определении приоритетных экономических и социальных проблем;
- в) гибком и динамичном изменении и дополнении цен в условиях свободного ценообразования.

7. Что такое структура цены:

- а) перечень элементов цены, выраженных в абсолютных величинах (например, в рублях);
- б) соотношение отдельных элементов цены, выраженное в процентах.

8. К функциям цены не относится:

- а) измерительная;
- б) соизмерительная;
- в) инструмент анализа, прогнозирования, планирования;
- г) инструмент регулирования экономических процессов;
- д) социальная;

- е) внешнеэкономическая;
- ж) стимулирующая;
- з) разделяет стоимость созданного продукта на различные составные части в процессе распределения.

9. В зависимости от сфер торговли выделяют цены:

- а) жестко фиксированные;
- б) оптовые;
- в) договорные;
- г) розничные;
- д) биржевые;
- е) прогнозные;
- ж) закупочные;
- з) тарифы.

### **Тест по теме 1.2 Классификация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.**

1. Прогнозными и плановыми являются:
  - а) цены, предопределяемые видом рынка, на котором они образуются;
  - б) цены, используемые в процессе проектирования новых видов изделий, товаров, услуг;
  - в) цены, применяемые в ходе осуществления планово-управленческих работ.
2. В затратном подходе используют:
  - а) средние издержки в расчете на единицу товара из всего количества производимых товаров;
  - б) предельные издержки - прирост общих издержек, обусловленный увеличением производства и продажи товара на одну единицу;
  - в) издержки, определенные на основе калькуляции;
  - г) постоянные издержки;
  - д) технологические издержки.
3. Оптовая цена промышленности формируется на основе:
  - а) оптовой цены предприятия плюс издержки обращения, прибыль сбытовых организаций и НДС;
  - б) средней цены промышленности плюс НДС и акцизы;
  - в) розничной цены товара за вычетом издержек обращения, плановой цены розничной торговли и НДС.
4. Затратным методом ценообразования является:
  - а) способ включения в себестоимость процентов по долгосрочным кредитам;
  - б) метод, учитывающий фактические затраты предприятия на производство и продажу продукции;
  - в) способ ускорения оборачиваемости оборотных средств.
5. В структуру оптовой цены предприятия входят:

- а) себестоимость, прибыль, НДС;
  - б) постоянные, переменные издержки, НДС;
  - в) себестоимость, норма прибыли, НДС, акциз.
6. В оптовую цену промышленности на подакцизную продукцию включаются:
- а) себестоимость, издержки обращения, прибыль оптовых сбытовых организаций, акциз;
  - б) себестоимость, прибыль, НДС, акциз;
  - в) оптовая цена предприятия, себестоимость, прибыль, издержки обращения, НДС оптовых сбытовых организаций.
7. В розничную цену продукции входят:
- а) оптовая цена промышленности, издержки обращения, прибыль и НДС розничных торговых организаций;
  - б) оптовая цена предприятия, издержки обращения, прибыль и НДС розничных торговых организаций.
8. Ценовая политика предприятия не включает в себя:
- а) определение базисных цен;
  - б) расчет лизинговых платежей;
  - в) определение цен с учетом поставки товара;
  - г) инициативное изменение цен.

### **Задания к практическим занятиям**

#### ***Практическое занятие №1. Составление калькуляционной карточки.***

##### **Ответить на вопросы:**

1. Дайте определение понятия цены. Какие функции цен Вы знаете?
2. Назовите основные элементы цены.
3. Какие виды цен существуют?
4. В чем заключается сущность затратного механизма ценообразования?
5. Какова последовательность расчета оптовой цены предприятия, оптовой цены сбытовых организаций, розничной цены?
6. Как рассчитать цену с учетом инфляции?
7. Назовите и охарактеризуйте виды ценовых стратегий предприятия.

##### **Задание 2.**

Оформить калькуляционные карточки на холодные закуски, первые блюда.

##### **Задание 3.**

Оформить калькуляционные карточки на вторые блюда, гарниры.

##### **Условия выполнения задания:**

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор

## **Практическое занятие №2. Расчет продажной цены в общественном питании**

**Цель:** научиться составлять калькуляцию розничных цен на холодные закуски, первые блюда.

**Материально–техническое оснащение:** ПК, сборник рецептур, калькуляционная карточка, раздаточный материал.

### **Инструкция выполнения практической работы:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Заполните представленные таблицы.
3. В заданиях 3 используйте формулу  $\text{сумма} = \text{норма} * \text{цена}$ .
4. Для выполнения задания 1 и 3 необходимо заполнить калькуляционную карточку (форма ОП – 1), недостающие данные можно взять произвольно.

### **Задание 1.**

Рассчитайте цену продажи одной порции «Борщ с капустой и картофелем», если известна торговая наценка 56%, норма выхода одной порции 500/50гр. На основании данных заполните калькуляционную карточку.

Таблица 1 – Борщ (рецептура №170)

п/п	Наименование сырья	Норма на порцию, г	Цена за кг, руб.
	Свекла	100	5-43
	Капуста свежая	50	18-90
	Картофель	54	16-50
	Морковь	25	6-55
	Петрушка (корень)	7	62-00
	Лук репчатый	24	7-30
	Томатное пюре	15	27-50
	Кулинарный жир	5	23-40
	Сахар	5	41-40
	Уксус 3%	8	26-00
	Соль	5	5-00
	Перец горошком	0,05	56-00
	Лавровый лист	0,02	150-00
	Бульон костный №168	400	23-50

	Говядина (лопаточная часть)	110	155-00
--	-----------------------------	-----	--------

Себестоимость: \_\_\_\_\_

Цена продажи: \_\_\_\_\_

### Задание 2.

Рассчитайте цену продажи одной порции салата «Летний» если известно, что торговая наценка составляет 90 %. Данная порция подается в салатнице и рассчитана на 4-х человек. Сколько грамм салата приходится на каждого гостя? Заполните таблицу 2.

Таблица 2 – Салат «Летний»

№ п/п	Наименование сырья	I			
		брутто	нетто	Цена за 1 кг.(руб.)	Цена (руб.)
	Картофель	160	120	11-00	
	Огурцы свежие	213	170	43-00	
	Помидоры свежие	188	160	51-00	
	Лук зеленый	150	120	29-00	
	Зеленый горошек консервир.	123	80	42-00	
	Яйцо	3 шт.	120	31 -00 (за десяток)	
	Сметана	240	240	145-00	
	Выход	-	1000	-	-
	ИТОГО	-	-		

Торговая наценка (1 порция): \_\_\_\_\_

Цена продажи (1 порция): \_\_\_\_\_

На одного 1 человека приходится \_\_\_\_\_ гр. салата

### Задание 3.

Рассчитайте цену продажи одной порции «Салат картофельный» для ООО «Зефир», столовая «Школьная» на 15 марта 2017 года, если известна торговая наценка 100%, норма выхода одной порции 100 гр. На основании данных заполните калькуляционную карточку. Недостающие данные заполните произвольно.

Таблица 3 – «Салат картофельный»

п/п	Наименование сырья	Норма, кг	Цена, руб.
	Картофель	1,16	5-00
	Лук зеленый	0,21	10-00
	Сметана	0,15	35-00
	Соль	0,02	2-00
	Перец молотый	0,0002	200-00
	Укроп (зелень)	0,03	50-00

Себестоимость: \_\_\_\_\_

Цена продажи: \_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания:**

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор

***Практическое занятие №3. 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

**Ответить на вопросы:**

1. Понятие плана-меню.
2. Порядок составления меню.

Методические указания

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 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.

### **Задание**

Составить план-меню, оформив бланк (форма ОП-02).

#### **Условия выполнения задания:**

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор.

### ***Практическое занятие №4. Расчет необходимого количества продуктов.***

**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

**Задание 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.

**Задание 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%.

#### **Задание 3.**

Определите нормы вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов, согласно составленного плана-меню. Оформить расчет общей потребности сырья, согласно плана-меню.

### ***Практическое занятие №5. Составление документации на отпуск сырья, продуктов.***

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

#### **Материально-техническое оснащение:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, бланки требования в кладовую и накладной на отпуск товара.

Методические указания



Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

Документ в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

Первичный документ – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют реквизитами. Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. Обязательные реквизиты обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;
- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
- наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

Дополнительные реквизиты определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырьё. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций.

**Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:**

- Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить.
- Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание. Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

- один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;
- второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар – с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально-ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

#### **Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4**

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выписывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) – это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведения

- о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

- о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания),

- их единица измерения (килограммы, литры и т.п.),
- количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции,

- цена за одну единицу товара

- общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям.

Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

### **Задание 1.**

На основании составленного Плана меню и Сборника рецептур составить требование в кладовую от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г, через зав.производством (ФИО обучающегося). Недостающие данные возьмите произвольно.

### **Задание 2.**

Составить накладную от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г., оформив бланк. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Условия выполнения задания:**

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор.

## ***Практическое занятие №6. Отчет о движении продуктов и тары.***

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению товарного отчета.

### **Материально-техническое оснащение:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, бланки товарного отчета.

### **Задание.**

На основании исходных данных произвести расчеты в тетради, оформив их в таблице 1 и заполнить бланк товарного отчёта:

Товарный отчёт – № 73 от 15.09.20\_\_г.

Организация – магазин кулинарии «Печки-лавочки»

Директор – Баранов В.Ф.

Бухгалтер – Широкова О.Е.

Зав. складом – Бормотова А.М.

Данные по поступившим товарам в организацию за сентябрь 20\_\_г. представлены в таблице

Таблица 1 – *Поступление товаров за \_\_\_\_\_ 20\_\_г.*

месяц

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Номер документа	Дата	Количество	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Остаток на 12.09.20 г.:						
	• товаров	-	-	-	-	-	1670-30
	• тары	шт	-	-	176	0-20	определить
	• Итого						определить
2	Поступление товаров и тары: овощные полуфабрикаты	кг	813	12.09	10	31-40	определить
	• мясные полуфабрикаты	кг	814	12.09	15	67-90	определить
	• торты	кг	815	13.09	5	160-80	определить
	• выпечка	шт	816	13.09	30	6-70	определить
	• кулинарные изделия	шт	817	14.09	45	10-60	определить
	• мясные полуфабрикаты	кг	818	14.09	20	67-90	определить
	• торты	кг	819	15.09	10	194-20	определить
	• упаковка	шт	820	15.09	100	0-20	определить
	Итого						
	Сдача выручки:						
	• в кассу	руб	178	12.09	-	-	1245,30
	• в кассу	руб	179	13.09	-	-	1387,20
	• в кассу	руб	180	14.09	-	-	1865,40
	• в кассу	руб	181	15.09	-	-	2965,80
	Итого						определить
	Расход тары:						
	• упаковка	шт	342	12.09	45	0,20	определить
	• упаковка	шт	343	13.09	83	0,20	определить
	• упаковка	шт	344	14.09	67	0,20	определить
	• упаковка	шт	345	15.09	35	0,20	определить

