

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРОВЕДЕНИЮ  
ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**по ОП.05. « Основы калькуляции и учета»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (7ПК)**

**Разработчик:  
Стадникова К. Г.  
мастер п/о**

**Валуйки 2017**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для выполнения практических работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины ОП 05. «Основы калькуляции и учета» Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины ОП 05. «Основы калькуляции и учета» Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью проведения практической работы является отработка учащимися практических навыков в применении калькуляции и ведении учета, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и документально-отчетными требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Выполняя практическую работу обучающиеся:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- отрабатывают практические навыки;
- закрепляют теоретические знания путем заполнения учетной документации;
- приобретают навыки организации рабочего места;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- оформления соответствующей технологической документации.

Методические рекомендации для выполнения практических работ по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Практические работы - это важный элемент учебного процесса. Именно на таких занятиях обучающиеся получают практические умения и навыки работы, учатся самостоятельно проводить опыты и делать соответствующие выводы по их результатам, что, несомненно, будет способствовать лучшему усвоению и закреплению пройденного теоретического материала.

Дидактическая цель практических работ - формирование у студентов профессиональных умений, а также практических умений, необходимых для изучения последующих учебных дисциплин.

Особенно важны практические занятия при изучении специальных дисциплин, содержание которых направлено на формирование профессиональных умений.

В ходе выполнения практических работ, в качестве освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета», обучающийся должен освоить профессиональные и общие компетенции:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В процессе практической работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя. По окончании должны защитить работу по вопросам для контроля знаний

Форма работы на практических работах индивидуальная с целью повышения ответственности.

Практическая работа проводится в учебных аудиториях техникума. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов бухгалтерского учета, организацию, состояние рабочего места инвентаря. Готовые работы обучающиеся оформляют, сдают преподавателю, устно отвечая на вопросы по теме практической работы. Преподаватель отмечает рациональность расчетов, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы учащиеся убирают рабочее место, инвентарь. Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.

Отметка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающийся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4» ставится, если

Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на

правильность конечного результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знание учащимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе.

Отметка «2» ставится, если

Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи плохой подготовкой обучающегося. Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

При выполнении практических работ обучающимся следует строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда:

- Подготовить рабочее место для безопасной работы;
- Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования;
- Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- При работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- Экономно использовать предоставленные энергетические ресурсы учебного заведения.

#### **ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

№ Работы	Наименование темы	Кол-во часов на лабораторную работу
Лабораторно-практическое занятие №1	работа со сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья продуктов для приготовления собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.	<b>2</b>
Лабораторно-практическое занятие №2	составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2
Лабораторно-практическое занятие №3	организация количественного учета	2

	продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	
Лабораторно-практическое занятие №4	оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2
Лабораторно-практическое занятие №5	оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2
Лабораторно-практическое занятие №6	особенности учета сырья в кондитерском цехе.	2
Лабораторно-практическое занятие №7	оформление кассовой книги и отчетности кассира. Документально оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	4
Итого:		16 часов

### Практическая работа № 1

**Тема:** работа со сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья продуктов для приготовления собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.

**Цель:** закрепить теоретические знания расчета требуемого количества сырья продуктов

**Задание:** выполнить теоретическое задание, произвести необходимые расчеты, оформить отчет.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

#### Последовательность выполнения работы:

##### 1. Выполните теоретическое задание:

Ответьте на вопросы:

- Для чего необходимо выполнять расчет требуемого количества сырья?
- От чего зависит норма отходов сырья?

##### 2. Выполните расчеты для определения количества чистого сырья и отходов.

1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?
2. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля и августе и марте.
3. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?
4. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?
5. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

6. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1 ноября?
  7. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?
  8. Сколько очищенного ревеня получится из 23 кг ревеня весом брутто?
  9. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?
  10. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке № 1 Сборника рецептур?
  11. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?
  12. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
  13. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.
  14. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?
- 3. Оформить отчет.**

### **Практическая работа № 2**

**Тема:** составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.

**Цель:** закрепить теоретические знания составления плана-меню. Рассчитать плановый товарооборот на день.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, составить план-меню, произвести необходимые расчеты, оформить отчет.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

#### **Последовательность выполнения работы:**

**1. Выполните теоретическое задание:**

Ответьте на вопросы:

- Для чего необходим план-меню?
- Что такое товарооборот?

**2. Выполните расчеты для составления план-меню.**

**3. Составьте план-меню.**

**4. Оформить отчет.**

### **Практическая работа № 3**

**Тема:** организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

**Цель:** закрепить теоретические знания организации количественного учета продуктов в кладовой, порядка ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, произвести необходимые расчеты, оформить отчет.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

#### **Последовательность выполнения работы:**

**1. Выполните теоретическое задание:**

Ответьте на вопросы:

- Что такое товарная книга? Для чего она нужна?

- От чего зависит норма отходов сырья?

**2. Выполните расчеты для определения количества чистого сырья и отходов.**

**3. Оформить отчет, ответив на вопросы:**

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- А) по продажным;
- Б) по покупным;
- В) продажным и покупным.

2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- А) от формы оплаты;
- Б) места расположения раздачи;
- В) графика работы.

3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

- А) уничтожают по акту;
- Б) продают на следующий день;
- В) возвращают обратно на производство.

4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- А) за счет стоимости изделий;
- Б) издержек производства;
- В) издержек обращения.

5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?

- А) овощи;
- Б) мясо;
- В) муку.

6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- А) за наличный расчет;
- Б) наличный расчет через кассу;
- В) наличный и безналичный расчеты.

7. С чего начинается инвентаризация в буфете?

- А) с проверки подсобных помещений;
- Б) проверки денежных средств в кассе;
- В) проверки наличия товаров в торговом зале.

8. По каким ценам ведут учет тары?

- А) по продажным;
- Б) по свободным;
- В) по покупным.

9. Как оформляется отпуск тары без товара?

- А) накладной;
- Б) доверенностью;
- В) не оформляется никак.

10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- А) найти виновных в ней;
- Б) возместить недостачу;
- В) списать недостачу.

**Тема:** оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.

**Цель:** закрепить теоретические знания оформления документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составления товарного отчета за день.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, составить и оформить товарный отчет за день.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

#### **Последовательность выполнения работы:**

##### **1. Выполните теоретическое задание:**

Ответьте на вопросы:

- Что такое товарный отчет?
- Что такое первичные документы?
- Для чего нужен ежедневный товарный отчет?

##### **2. Выполните расчеты для составления товарного отчета за день.**

##### **3. Оформить отчет.**

### **Практическая работа № 5**

**Тема:** оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

**Цель:** закрепить теоретические знания оформления документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, заполнить документы первичной отчетности по учету сырья, оформить отчет.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

#### **Последовательность выполнения работы:**

##### **1. Выполните теоретическое задание:**

Ответьте на вопросы:

- Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
- Что такое наряд- заказ?
- Как проводится инвентаризация на производстве?
- Как проводят списание соли и специй?
- Как определяют реализацию за наличный расчет?

##### **2. Оформить отчет, заполнив следующее:**

- Накладная на отпуск товара
- Дневной заборный лист
- Ведомость учета движения посуды и приборов

### **Практическая работа № 6**

**Тема:** особенности учета сырья в кондитерском цехе.

**Цель:** закрепить теоретические знания особенности учета сырья в кондитерском цехе.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, рассчитать необходимое количество сырья, оформить отчет.

**Инвентарь:** сборник рецептур, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

Последовательность выполнения работы:



1. Выполните теоретическое задание:

Ответьте на вопросы:

- какие виды учета применяются в кондитерском цехе?
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов?
- Принципы организации бухгалтерского учета?

**2. Выполните расчёты: Определите количество продуктов, которое следует получить повару кондитерского цеха для приготовления 27.4 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.**

**Тесто слоеное пресное для мучных изделий:**

Наименование продукта	Количество на 1, кг	Количество на 27.4 кг
Мука пшеничная высшего сорта,	531	14 549
в том числе: на подпыл при раскатке	27	54,4
на подготовку жиров	22	602,8
Маргарин	217	5945,8
Меланж	34	931,6
Соль	10	274
Кислота лимонная	1	27,4
Вода	227	6219,8
Выход	1000	27400
Влажность, %	35	35

**3. Оформить отчет, ответив на вопросы:**

- Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
- Что такое дневной заборный лист?
- Как оформляется поступление сырья на производство?
- Как организована материальная ответственность на производстве?
- Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

## Практическая работа № 7

**Тема:** оформление кассовой книги и отчетности кассира. Документально оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

**Цель:** закрепить теоретические знания оформления кассовой книги и отчетности кассира. Документально оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

**Задание:** выполнить теоретическое задание, оформить кассовую книгу и отчетность кассира.

**Инвентарь:** сборник рецептов, таблица нормы отходов, тетрадь, ручка, доска, проектор.

**Последовательность выполнения работы:**

**1. Выполните теоретическое задание:**

Ответьте на вопросы:

- Что такое кассовая книга?
- Для чего нужна кассовая книга?
- Правила оформления поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

2. Заполните кассовую книгу и отчетность кассира.

Графа	Содержание
Номер документа	Порядковый номер приходного или расходного кассового ордера
От кого получено или кому выдано	ФИО физического или наименование юридического лица сдавшего (получившего) деньги и краткое содержание операции
Номер корреспондирующего счета, субсчета	Номер счета, на котором в корреспонденции со счетом 50 "Касса" отражается движение денег (Для индивидуальных предпринимателей не обязательно)
Приход	Сумма, полученная по приходному ордеру
Расход	Сумма, выданная по расходному ордеру
Итого за день	Общие суммы по приходным и расходным ордерам
Остаток на конец дня	Определяется по формуле: Остаток на начало дня + Приход за день - Расход за день

3. Оформить отчет, ответив на вопросы:

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а. стоимость сырья и торговая надбавка;
- б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а. покупные;
- б. продажные;
- в. покупные и продажные.

3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?

- а. издержек и получения прибыли;
- б. издержек и налогов;
- в. издержек, налогов и получения прибыли.

4. Торговая наценка-это

- а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
- б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
- в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

5. Торговая наценка общественного питания должна быть:

- а. больше торговой надбавки торговли;
- б. меньше торговой надбавки торговли;
- в. равна торговой надбавке торговли.

6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

- а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
- б. продукцию собственного производства;
- в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
- б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню;
- б. по сборнику рецептур;
- в. по плану- меню

9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

- а. рассчитывают средние рыночные;
- б. по распоряжению директора предприятия;
- в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.

10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют