

Дата проведения занятия	28.02.2023	Основы калькуляции и учёта
Группа	ПКД 3/1	
Преподаватель:	Бойко О.А.	
Тип занятия:	семинар	

Выполнение работы

1. В рабочей тетради последовательно выполните предложенные задания.
 2. Сделайте скрин или фото выполненной работы и перешлите преподавателю на проверку на электронную почту: olga_boyko_74@mail.ru
- Оценка за семинар выставляется с учетом срока и полноты выполнения работы, а также подготовленных ранее реферативных сообщений.

Семинарское занятие № 1.

Тема: «Общая характеристика бухгалтерского учёта.
Ценообразование в общественном питании»

Цель занятия: углубить и систематизировать знания, закрепить теоретический материал и практические навыки по темам

Вопросы для обсуждения

1. Методы и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании.
2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.
3. Документирование хозяйственных операций.
4. Ценовая политика организаций питания.
5. План-меню
6. Сборник рецептов.

Задание 1.

Дайте ответы на тесты, указав содержание вопроса и правильный вариант ответа.

Тема «Общая характеристика бухгалтерского учёта»

1. Как подразделяется бухгалтерский учет в условиях рыночной экономики?
 - а) финансовый, управленческий, налоговый;
 - б) оперативный, статистический, бухгалтерский;
 - в) хозяйственный, оперативный;
 - г) хозяйственный, налоговый.
2. Учет выполняет функции:
 - а) наблюдения за хозяйственной деятельностью предприятия;
 - б) измерения хозяйственных операций;
 - в) регистрация хозяйственных операций;
 - г) все вышеперечисленные.

3. Бухгалтерский учет – это ...

- а) система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации;
- б) система изучения массовых явлений и процессов в жизни общества, а также социально-экономических явлений с целью установления закономерностей их развития;
- в) система быстрого сбора информации о важнейших показателях деятельности предприятия, необходимая для управления;
- г) формирование полной и достоверной информации об учете хозяйственных операций для целей налогообложения.

4. Вид учета, применяющий для наблюдения особые способы и приемы: обследование, перепись, наблюдение, средние величины, индексы:

- а) оперативный учет;
- б) статистический учет;
- в) бухгалтерский учет;
- г) хозяйственный учет.

5. Система сплошного, непрерывного и взаимосвязанного наблюдения и контроля за хозяйственной деятельностью предприятия с целью получения о ней текущей и итоговой информации – это ...

- а) оперативный учет;
- б) статистический учет;
- в) бухгалтерский учет;
- г) хозяйственный учет.

6. Какие виды учетных измерителей применяются в хозяйственном учете?

- а) натуральные;
- б) трудовые;
- в) денежные;
- г) все вышеперечисленные.

7. Обобщающий учетный измеритель:

- а) натуральный;
- б) трудовой;
- в) денежный.

8. Килограммы, метры, литры, штуки – это ...

- а) натуральные измерители;
- б) трудовые измерители;
- в) денежные измерители.

9. Рабочие дни, часы, минуты – это ...

- а) натуральные измерители;

- б) трудовые измерители;
- в) денежные измерители.

10. Измеритель, применяемый для измерения количества товаров, сырья, готовой продукции:

- а) натуральный;
- б) трудовой;
- в) денежный.

11. Кому непосредственно подчиняется главный бухгалтер?

- а) никому;
- б) руководителю организации;
- в) заместителю директора;
- г) менеджеру.

12. Поставщики и покупатели – это ...

- а) внутренние пользователи;
- б) внешние пользователи, имеющие прямой финансовый интерес;
- в) внешние пользователи, не имеющие прямого финансового интереса;
- г) внешние пользователи без финансового интереса.

Тема «Ценообразование в общественном питании»

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. 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.
6. Назовите цель составления Плана-меню:
- а) чтобы сосчитать выручку;
 - б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;
 - в) чтобы рассчитать потребность в продуктах.
7. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
- а) по меню;
 - б) по сборнику рецептур;
 - в) по плану-меню
8. 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.
9. 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.

Задание 2.

Дайте краткие письменные ответы на вопросы по теме «Порядок составления плана-меню».

1. Как записываются блюда в план-меню?
2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
4. Кто составляет план- меню?
5. Как устанавливаются розничные цены?
6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
7. Как исчисляется величина наценки?
8. Как устанавливается продажная цена блюда?
9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто?
10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000 грамм выхода. На какое количество составляется калькуляция?

Задание 3.

Вопросы для самоконтроля (отвечаем письменно)

1. Дайте определение - ЦЕНА.
2. В каких единицах даны закладки продуктов в Сборнике рецептов?
3. Что указывается в графе «Брутто»?
4. Что указывается в графе «Нетто»?
5. Что указывается в строке «Масса полуфабриката»?
6. На какой выход готовых изделий приведены рецепты Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий?
7. Какие группы изделий включает Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий?
8. Как можно внести изменения в рецепты?
9. Что делают, если количество сырья в рецептуре менее 0,05 г?
10. В каком документе составляют калькуляцию?
11. По какой норме включают в калькуляционный расчёт большинство продуктов?
12. На какое количество порций составляют расчёт, если норма закладки дана на одну порцию?
13. На какое количество составляют расчёт, если норма закладки дана на 1000 г?
14. Как рассчитывают закладку соли и специй?
15. Что следует помнить при составлении цен на первые блюда?
16. Как составляют калькуляцию гарниров и соусов?
17. Как составляют калькуляцию на чай и кофе?
18. Каковы особенности составления калькуляционного расчёта на продукцию кондитерского производства?
19. Как определяют показатели в графе «Сумма» калькуляционной карточки?
20. Как получают продажную цену изделия?
21. По каким документам определяют ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт?
22. Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчёте стоимости блюд?
23. Кто подписывает калькуляционные карточки и где они хранятся?
24. Какой графой Сборника рецептов пользуются повара цехов: мясного, рыбного, овощного, холодного, горячего?
25. Как определяют необходимое количество продуктов для кондитерских изделий, если норма закладки дана на 10 кг?
26. Как определяют необходимое количество продуктов, если норма закладки дана на одну порцию?
27. Как определяют необходимое количество продуктов для кондитерских изделий, если норма закладки дана на 100 штук?
28. Как определяют необходимое количество продуктов, если норма закладки дана на 1000 г, а отпускаться изделие будет порциями?

Задание 4.

Отгадав по горизонтали семь слов, вы прочтёте в выделенной строке по вертикали зашифрованное слово.

[illegible]

1. Продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории.
2. Первый раздел Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
3. Продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от сезона?
4. Основное содержание Сборника рецептур.
5. Масса вложения сырья в Сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий
6. Что можно сделать при отсутствии на предприятии отдельных не основных продуктов, предусмотренных в рецептуре?
7. Способ тепловой обработки

Решить задачи

1. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг в марте месяце?
2. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % от массы брутто.
3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке – 48 кг. Определить процент отходов.
4. Составьте калькуляцию на блюдо «Творог со сметаной и сахаром», определите цену одной порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 85 руб., сметана за 1 кг - 350 руб., сахар за 1 кг - 70 руб.)

Домашнее задание

Подготовиться к теме следующего занятия «Материальная ответственность», изучив основные понятия.

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна