РОБОЧИЙ ЗОШИТ

З предмету: «Облік, калькуляція і звітність»

Спеціальність: кухар, кондитер

Назва матеріалу: Робочий зошит учня з предмету «**Облік, калькуляція і звітність**»

Анотація.

Даний робочий зошит створений для теоретичної та практичної роботи з предмету «Облік, калькуляція, звітність» для учнів харчового напрямку. Він містить практичні роботи, задачі, технологічні і калькуляційні карти. Використовується для контролю рівня навченості учнів та є помічником викладачу спецдисциплін харчового напрямку.

Обсяг матеріалу: 39 сторінок

Зміст

Тема 1. Господарський облік у закладах

ресторанного господарства _____ ст.4

Тема 2. Нормативно-технологічні документи:

види, призначення, використання_____ ст.6

Практична робота №1_____ ст.8

Практична робота№2_____ ст.12

Практична робота№3_____ ст.17

Практична робота№4_____ ст.31

Список використаних джерел ст.39

Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства

В зошиті необхідно дописати незакінчені речення, вставити пропущені слова.

Господарський облік – це облік господарства і діяльності підприємства, суспільства, що містить у собі виробництво, реалізацію і розподіл матеріальних благ, необхідних для задоволення потреб у харчах, одязі, житлі.

Будь – яка діяльність, пов'язана з виробництвом, обміном, та споживанням матеріальних і нематеріальних цінностей , наданням та використанням послуг називається господарською діяльністю.

Для господарської діяльності кожне підприємство має в своєму розпорядженні необхідні господарські засоби :

_____

_____

_____

Господарська діяльність кожного підприємства вимагає:

_____

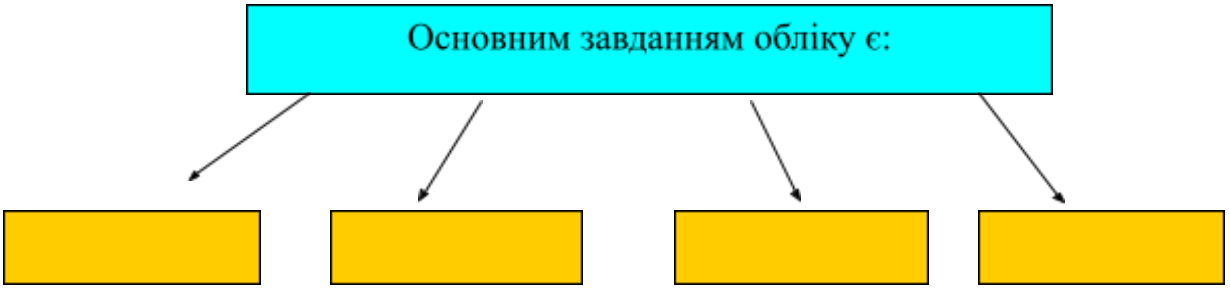
_____ Щоб керувати підприємством необхідно мати відомості про господарську діяльність підприємства, розміри, склад, засоби, кошти.

Всі ці відомості можуть бути одержані лише завдяки_____

Облік ведеться у _____ вимірниках. Він ґрунтується на суворому дотриманні документації

Документація – відображення господарських операцій на :

_____



***Оцінювання**: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється : за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали,*
виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.

Оцінка_____

Домашнє завдання : підготувати повідомлення про облік на підприємствах харчування, презентацію теми «Господарський облік», «Облік».

Тема 2. Нормативно - технологічні документи : види, призначення, використання

В зошиті необхідно дописати незакінчені речення.

Збірники рецептур страв та кулінарних виробів – є основним

_____Вони містять

_____

Зміст складається:

_____

_____

У додатках подано_____

Збірник рецептур використовується при складанні **технологічних і калькуляційних карт.**

Висока якість готових страв складається з багатьох факторів, один з них – дотримання технологічних вимог при обробці і приготуванні страв на усіх стадіях виробничого процесу.

Кухарі й кондитери повинні забезпечуватись на робочих місцях **технологічними картами.**

Ці карти складають на кожну

_____

на основі **Збірника рецептур**.

У технологічних картах вказуються назва страви, номер і варіант рецептури, норма закладання сировини на одну порцію(г) і для спрощення розрахунків – на 10, 50, 100 порцій, вихід, наводиться технологія приготування, послідовність закладання продуктів залежно від терміну їх теплового обробляння, вимоги до якості й оформлення страв.

Технологічні карти на гарніри і соуси до других страв складаються окремо Вони підписуються _____ і зберігаються в картотеці завідувача виробництва.

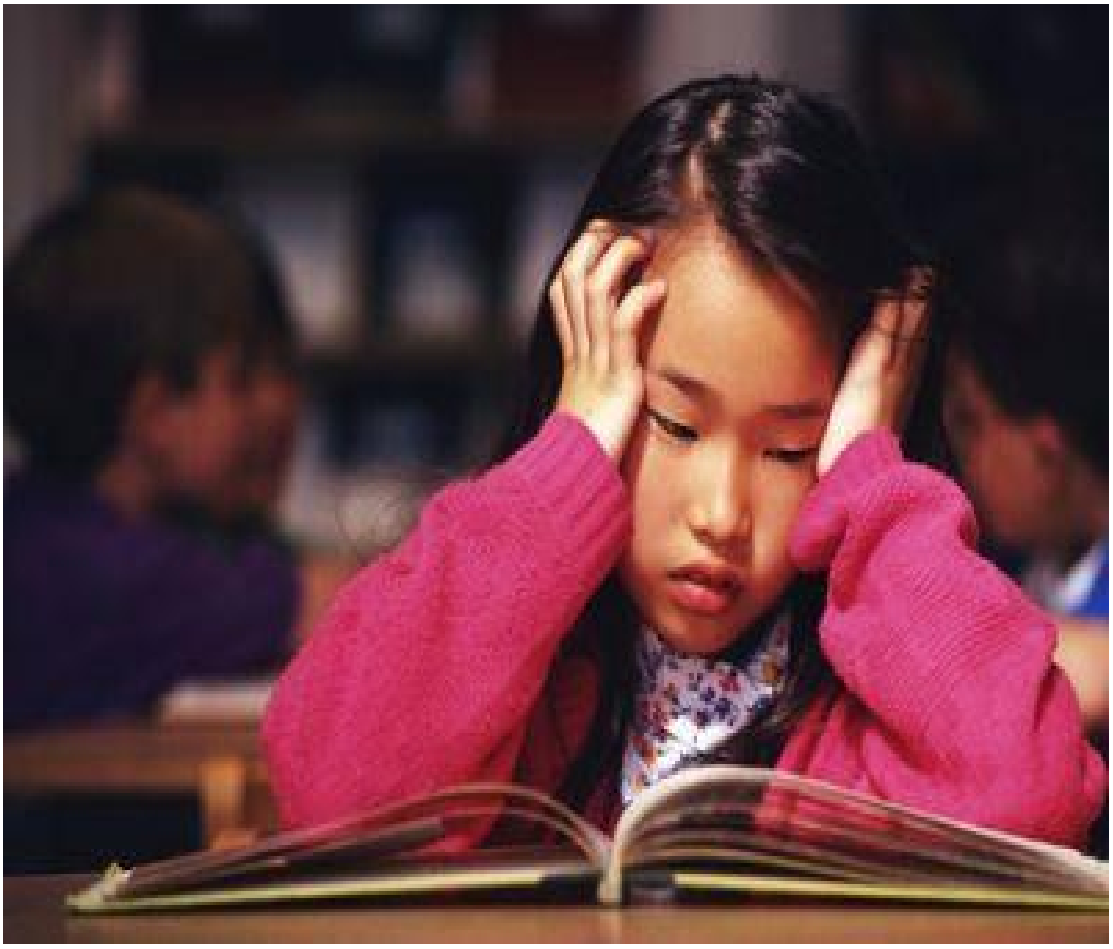
Технологічні карти на фірмові страви та вироби, що розроблені працівниками споживчої кооперації України, після погодження з територіальною санітарно – епідеміологічною службою затверджуються керівником суб’єкта господарювання у сфері харчування.

Фірмові страви та вироби виготовляються майстрами – кухарями, майстрами – кондитерами та кухарями 5-6 розряду, кондитерами 4-5 розряду, які мають спеціальну професійну підготовку.

***Оцінювання**: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали, виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.*

Оцінка_____

Домашнє завдання : *підготувати повідомлення на тему використання Збірників рецептур страв та кулінарних виробів, технологічних карток, виконати презентації нормативного документа для ресторанного господарства та підприємств харчування.*



Практична робота № 1

Тема: Ознайомлення із збірником рецептур, збірником технологічних карт

Мета: оволодіння учнями новим матеріалом та новими способами діяльності, вивчення практично основного нормативного документа засвоєння нових понять, умінь і навичок, вивчення розділів збірника рецептур, таблиць, додатків.

КМЗ: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів», Збірник рецептур, бланки технологічних карт, Збірник технологічних карт.

Самостійна робота

Необхідно продовжити речення:

Завдання 1.Збірник рецептур це: _____

_____

_____

Завдання 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів є :

_____

_____

_____

Завдання 3. Складається з _____

_____

_____

Завдання 4.У додатках подано :_____

_____

_____

_____

_____

_____

Завдання 5.У рецептурах вказано _____

_____

_____

_____

Завдання 6. Вихід на 1000г дано в збірнику на : _____

_____

_____

_____

Завдання 7. Технологічні карти складають _____

_____

_____

_____

Завдання 8.У технологічних картах вказуються : _____

_____

_____

_____

_____

Завдання 9.Технологічні карти підписуються : _____

_____

_____

_____

Завдання 10. Технологічні карти на фірмові страви та вироби, що розроблені працівниками харчування погоджують з _____

_____

_____

_____

Завдання 11.Затверджують фірмові технологічні карти _____

_____

_____

_____

_____

Завдання 12. Заповнити таблицю рекомендованих норм витрат (у грамах) продуктів масою нетто на одну страву згідно зі збірником рецептур:

Назви	Сіль	Перець мелений	Перець горошком	Лавровий лист	Салат, зелена цибуля	Перець солодкий	Зелень кропу, петрушки
Холодні страви							
Страви з картоплі, овочів, грибів							
Страви з риби							
Страви з м’яса М’ясопродуктів							
Страви з птиці, кроля							
На 1000г супів							
На 1 яйце в стравах із яєць							

Висновки : _____

_____

_____

_____

_____

_____

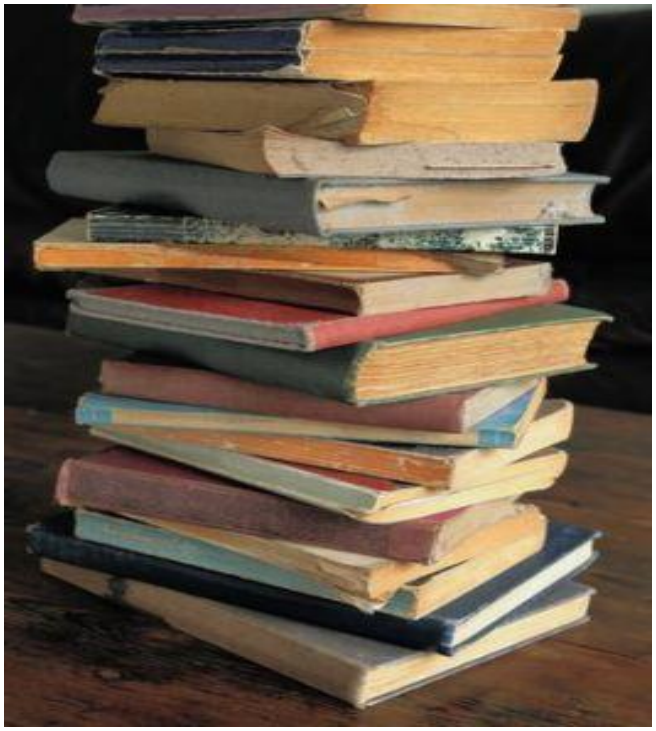
_____

_____

Оцінювання*: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали, виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.*

Оцінка_____

Домашнє завдання: повторити основні розділи збірника рецептур



Практична робота № 2

Тема: Перерахунок овочів в залежності від місяця

Мета: оволодіння новим матеріалом та новими способами діяльності, засвоєння нових понять, умінь і навичок, навчитися робити перерахунки овочів в залежності від місяця року.

КМЗ: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів», технологічні карти.

Первинна обробка продуктів

На підприємствах харчування продукти піддають первинній і тепловій обробці. Під час первинної обробки сировини і приготування страв з неї, основним завданням є збереження харчових речовин, правильна сумісність окремих компонентів і одержання хороших смакових якостей продуктів.

Первинній обробці піддають продукти і рослинного і тваринного походження Під час обчищання видаляють неїстівні частини, сторонні домішки.

Овочі – життєво необхідні продукти харчування, вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно – лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. При обробці овочів є відходи, кількість яких залежить від виду і якості овочів, способу обробки і пори року.

Норми відходів основних овочів відповідно нормативного документа такі :

<u>Картопля:</u>

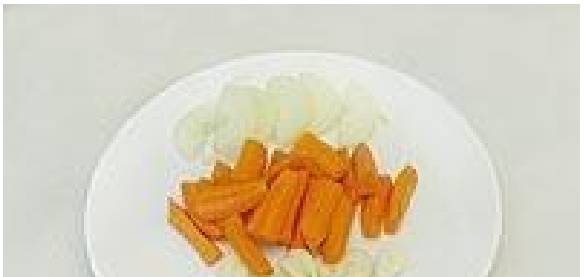
Молода до 1.09 – 20%

З 1.09 до 31.10. – 25%

З 1.11. до 31.12 – 30%

З 1.01. до 29.02 – 35%

З 1.03 до молодої – 40%



<u>Морква:</u>

Молода з бадиллям – 50%

З 1.09 – 31.12 – 20

З 1.01 і до нового урожаю -25%

<u>Буряк столовий:</u>

З 1.09 до 31.12 – 20%

З 1.01 і до нового урожаю – 25%

Для зменшення кількості відходів потрібно додержуватись таких правил:

- використовувати овочі, відсортовані за розміром
- стежити за режимом очищення і справністю картоплечистки
- дочищати овочі жолобковими ножами.

Відходи овочів переробки: з відходів картоплі виробляють крохмаль,

Зі шкірочки буряків готують буряковий настій і використовують, як природні барвники.

Задача №1

Визначити кількість відходів при обробці картоплі в жовтні місяці, якщо за день було обчищено 500кг.

Дано:

Вага брутто – 500кг

Відходи у жовтні – 25%

Кількість відходів - ?

Розв'язок:

Складаємо пропорцію:

500- 100%

Х кг – 25%

$X = \frac{500*25}{100}$

Х =125

Відповідь: маса відходів з 500кг картоплі в жовтні місяці становить 125кг.

Задача №2

Визначити закладку брутто в грудні місяці, якщо отримали 50кг очищеної моркви.

Дано:

Вага нетто -50кг

Відходи -20%

Вага брутто - ?

Розв’язок :

Визначаємо відсоток нетто: 100-20=80%

Складаємо пропорцію:

x – 100%,

50 – 80%

$X = \frac{50 * 100}{100}$

X =62,5кг

Відповідь : 62,5кг моркви потрібно взяти в грудні місяці, щоб отримати 50кг очищеної.

Самостійна робота

Задача 1. Визначити кількість відходів при обробці картоплі в серпні місяці, якщо за день було обчищено 75кг

Задача 2. Визначити кількість відходів при обробці картоплі в березні місяці, якщо за день було обчищено 80кг

Задача 3. Визначити кількість відходів і кількість обчищеної картоплі в листопаді місяці, якщо використано 20кг бульб картоплі

Задача 4. Отримали 50кг обчищеної картоплі, визначити масу брутто неочищену

Задача 5. Визначити кількість відходів при обробці моркви в серпні місяці, якщо за день було обчищено 25кг

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Висновок:_____

_____

_____

_____

_____

_____

Оцінювання*: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали, виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.*

Оцінка _____

Домашнє завдання: Скласти презентацію « Норми відходів овочів відповідно нормативних документів »

Практична робота № 3

Тема: Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій

Мета: оволодіння учнями новим матеріалом та новими способами діяльності,

заповнення технологічних карток, оформлення їх засвоєння нових понять, умінь і навичок, навчитися розраховувати сировину на задану кількість порцій порції, відповідно до збірника рецептур.

КМЗ: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів», Збірник технологічних карт, бланки технологічних карт

Самостійна робота

Завдання 1.
Заповнити технологічні карти за збірником рецептур

Завдання 2.
Розрахувати сировину на необхідну кількість порцій.

Завдання 3.
Розрахувати на 20 порцій сировину і продукти.

Завдання 4.
Розрахувати на 35 порцій сировину і продукти.

Завдання 5.
Розрахувати на 50 порцій сировину і продукти.

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	

	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію, г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	

	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію, г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію, г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	

	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію, г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

_____ РЕЦЕПТУРА №____

(назва організації, підприємства) _____ Колонка Збірника рецептурних страв та кулінарних виробів

Технологічна карта №_____

Назва страви_____

№ п/п	Найменування сировини	ВИТРАТИ СИРОВИНИ						Технологічні вимоги до якості страви
		на 1 порцію, г		на 2 порції, г		на задану кількість (порцій)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	

	Маса напівфабрикату							
	Маса готового виробу							

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИГОТУВАННЯ

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зовнішній вигляд_____

Консистенція_____

Запах та смвк_____

Фізико-хімічні показники_____

Вірно:

Директор_____

Зав. виробництвом_____

Калькулятор_____

Висновки:

_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оцінювання*: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали, виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.*

Оцінка _____

Домашнє завдання : розрахувати сировину на обід групи учнів І курсу кухарів ПТНЗ.

Практична робота № 4

Тема: Складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри

Мета: оволодіння учнями новим матеріалом та новими способами діяльності, Заповнення калькуляційних карток, оформлення їх засвоєння нових понять, умінь і навичок

КМЗ: «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів», Збірник технологічних карт, калькуляційні карти

Самостійна робота

Завдання 1.

Оформити калькуляційну карту з допомогою викладача, за збірником рецептур

Завдання 2.

Самостійно оформити калькуляційні карти згідно документа

Завдання 3.

Скласти калькуляційну карту на страви

Завдання 4.

Заповнити калькуляційну карту на страву

Завдання 5 .

Заповнити калькуляційну карту на гарнір

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу									
	Продажна ціна ставки з ПДВ									

	Вихід готової продукції									
	Зав. виробництвом (ст..кухар)									
	Калькуляцію склав									

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу:									

	Продажна ціна ставки з ПДВ:									
	Вихід готової продукції:									
	Зав. виробництвом: (ст.кухар):									
	Калькуляцію склав:									

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу:									

	Продажна ціна ставки з ПДВ:									
	Вихід готової продукції:									
	Зав. виробництвом: (ст. кухар):									
	Калькуляцію склав:									

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу:									

	Продажна ціна ставки з ПДВ:									
	Вихід готової продукції:									
	Зав. виробництвом: (ст. кухар):									
	Калькуляцію склав:									

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу:									

	Продажна ціна ставки з ПДВ:									
	Вихід готової продукції:									
	Зав. виробництвом: (ст. кухар):									
	Калькуляцію склав:									

Організація_____

Підприємство_____

Калькуляційна карта №_____

Назва страв_____ Номер збірника рецептур_____

№ п/п	Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1 _____20 р			№ 2 _____20 р			№ 3 _____20 р		
	Найменування продуктів	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума	норма	ціна	сума
	Загальна вартість виробу:									

	Продажна ціна ставки з ПДВ:									
	Вихід готової продукції:									
	Зав. виробництвом: (ст. кухар):									
	Калькуляцію склав									

Висновки:_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Оцінювання*: якісно виконана робота в зошиті у повному обсязі оцінюється за кожне правильно виконане завдання – по 2 бали, виконано правильно не в повному обсязі - 1бал.*

Оцінка _____

Домашнє завдання : скласти калькуляції продажних цін на сезонні основні страви та гарніри, комплексні обіди.

Список використаних джерел:

1. Положення про документальне забезпечення записів в бухгалтерському обліку. Затверджений наказом Міністерства фінансів України № 88 від 24.05.95.

2. Положення з планування обліку і калькулювання собівартості продукції, робіт, послуг. Кабінетів Міністра України від 26.04.96р.

3. Бойко О.В., Сопка В.В.Бухгалтерський облік: фінансовий та внутрішньогосподарський – К.: «Фенікс». 2003р.

4. Грабова Н.М. Домбровський В.М. Бухгалтерський облік в торгівлі: Навч. пос. Кужельового М.В. 2004р.

5. Загородний В.П. Бухгалтерський облік в Україні уч. посібник для студентів вузів 2004р.

6. Бухгалтерський облік в Україні Навч. Пос./ за ред.. Р.Л. Хом'яка - 4-те видання з доп. і пер. Львів.

7. Бухгалтерський облік: первинні документи та порядок їх заповнення Навч. Пос./Г.Кін. Собко К. 2004р.