

12.02.2026

ПКД 2/1-9/24-11/25

Дисциплина МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Практическая работа № 5-6
(4 часа)**

Тема: Учётно-отчётная документация кондитера, порядок ее оформления.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

Основным первичным учетным документом на предприятиях общественного питания является калькуляционная карточка (форма №ОП-1), которая составляется на каждое блюдо, именно на ее основе в любом предприятии общественного питания определяется продажная цена готовой продукции.

Расчет продажной цены готового блюда осуществляется с помощью процесса калькуляции. Калькулирование производит бухгалтер-калькулятор, на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. Сборник рецептур содержит необходимые данные для расчета продажной цены, а именно: расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда, причем нормы расхода сырья указаны по массе в граммах, кроме того, данный сборник устанавливает и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных составляющих, приводится общий вес готового блюда в граммах.

Помимо калькуляционной карточки на предприятиях общественного питания применяются следующие документы:

- план-меню (форма №ОП-2);
- требование в кладовую (форма №ОП-3);
- ведомость учета движения посуды и приборов (форма №ОП-9);
- акт о реализации и отпуске изделий из кухни (форма №ОП-10).

Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании утвержден Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25 декабря 1998 года №132.

К основным нормативно-техническим документам на предприятиях общественного питания относятся:

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь России;
- Сборники рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания;
- технологические и технико-технологические карты (ТТК);
- калькуляционные карты;
- отраслевые стандарты (ОСТ);
- технические условия (ТУ);
- технологические инструкции (ТИ);
- стандарты предприятия (СТП).

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания относятся к технологическим нормативным документам наряду с действующими ГОСТами и другой технологической документацией. В них приведены рецептуры, технология приготовления, а также рекомендации по отпуску и оформлению холодных блюд и закусок, первых, вторых, сладких блюд. Отдельно выделяют рецептуры гарниров, соусов, напитков, мучных изделий. В книге приводятся приложения, позволяющие определять расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. Также в указанных сборниках представлены таблицы продолжительности тепловой обработки отдельных продуктов. Отдельно приводится таблица взаимозаменяемости.

В рецептурах указывают наименование продуктов, входящих в блюда, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход полуфабрикатов и блюда в целом.

Сборник является обязательным для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств.

Отраслевые стандарты - это нормативные документы, регламентирующие производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами, вырабатывающими продукцию для общественного питания (мясная, молочная, пищевая промышленности, рыбное хозяйство и т.д.). Содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по физико-химическим, органолептическим и другим показателям.

Технические условия - это документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. Как и ОСТы должны содержать требования к качеству сырья и полуфабрикатов по указанным показателям.

Стандарты предприятий разрабатываются на кулинарные изделия, приготовляемые с применением нетрадиционных способов холодной и тепловой обработки пищевых продуктов, а также с использованием новых торгово-технологических процессов.

Построение, изложение и оформление стандартов предприятий должно соответствовать ГОСТ Р 1.5-2004 и ГОСТ Р 1.7-2008.

Проекты стандартов предприятия согласовывают с санитарно-эпидемиологической службой, на территории которой находится разработчик.

Утверждает стандарт предприятия руководитель предприятия.

Срок действия СТП определяется предприятием, утверждающим стандарт.

Технологический процесс приготовления кулинарных изделий, содержащийся в стандартах предприятий, должен обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными государственными актами.

Стандарты предприятия не должны нарушать обязательные требования государственных стандартов.

Ответственность за соблюдение требований стандартов субъектов хозяйственной деятельности обязательным требованием государственных стандартов несут утвердившие их субъекты хозяйственной деятельности.

Изменения к стандартам предприятий разрабатывают в случае замены, исключения и введения дополнительных требований к режиму приготовления продукции или торгово-технологическому процессу предоставления услуги общественного питания.

Обозначение стандарта предприятия состоит из индекса (СТП), регистрационного номера, присваиваемого на предприятиях порядка, и отделенных тире двух последних цифр года утверждения документа. (Например: СТП 1-97, СТП 2-97...).

Стандарты предприятий должны содержать следующие структурные элементы: титульный лист, содержание, наименование и область применения.

Первую и последнюю страницу титульного листа стандарта предприятия оформляют в соответствии с приложением N 1 и N 2 представленных в Разъяснении МВЭС России от 12.07.1997 "О нормативной документации".

При разработке документа следует применять термины, определенные ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".

Стандарты предприятий печатают машинописным способом на одной стороне листа.

Стандарт предприятия содержит разделы, расположенные в следующей последовательности:

наименование изделия (торгово-технологического процесса) и область применения;

перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия)

требования к качеству сырья;

нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия;

технологический процесс приготовления продукции и торгового обслуживания;

требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

требования к транспортированию;

упаковка и маркировка;

показатели качества и безопасности;

методы испытаний;

требования охраны окружающей среды;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

Заведующий производством, как материально-ответственное лицо в сроки, установленные руководителем, по согласованию с главным бухгалтером, сдает товарный отчет о движении продуктов и тары.

Этот отчет является средством контроля за движением и сохранностью товарно-материальных ценностей.

Товарный отчет составляется на бланках стандартного образца.

Так, в отчете указывается:

- остаток на начало рабочего дня;
- поступление продуктов на производство (согласно товарной накладной);
- реализация продукции за день;
- остаток на конец рабочего дня.

Каждый предыдущий и последующий отчеты увязываются между собой остатками на конец дня и начало дня, т.е. остаток на начало дня берут из предыдущего отчета по графе "на конец дня" и т.д. по каждому последующему отчету.

Если отчет составляется на следующий день после проведения инвентаризации, то остаток на начало дня должен быть взят из инвентаризационной описи. Каждая сумма по приходу и расходу подтверждается соответствующими документами, приложенными к отчету.

Приходные суммы подтверждаются накладными кладовой, расходные - актами о реализации и отпуске изделий кухни или актами о продаже и отпуске изделий кухни, заборными листами, накладными на возврат продуктов и тары в кладовую и другими. В отчете особо выделяется оборот по ценам фактической реализации.

Отчет о движении продуктов и тары в производстве оформляется в двух экземплярах: первый, со всеми подтверждающими документами, сдается в бухгалтерию, а второй остается у заведующего производством.

На основании товарных отчетов бухгалтер калькулятор составляет товарный отчет за десять дней

Ход занятия

Выполнить задание практической работы.

Задание 1. Заполнить таблицу

№п/п	Наименование учётно-отчётной документации	Характеристика

Задание 2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Что относится к основным нормативно-техническим документам на предприятиях общественного питания

2. Что такое отраслевые стандарты.
3. Что является средством контроля за движением и сохранностью товарно-материальных ценностей

Задание 3. Сделать отчет о проделанной работе

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева