

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания  
по выполнению самостоятельной работы*

НОВОСИБИРСК 2017

УДК 664 (07)  
ББК 36, я 7  
Д 261

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Составители: *О.В. Лисиченок*, канд. техн. наук, доц.  
Н.Г. Ворожейкина, канд. с.-х. наук, доц.

Рецензент: *О.А. Городок*, канд. техн. наук, доц.

Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания: метод. указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: О.В. Лисиченок, Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск: Изд-во НГАУ – 53 с.

Методические указания предназначены для выполнения самостоятельной, в том числе контрольной работы, по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания» студентами, обучающимися по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета (протокол № 4 от 24.01.2017 г.).

## ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания» направлена на приобретение студентами теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов заданного качества.

В соответствии с назначением основной целью дисциплины является получение студентами систематизированных знаний, организации системы учета, бюджетирования, отчета и калькулирования в сфере общественного питания, а также приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- научить обучающихся правильно составлять документы и отчеты;
- правильно осуществлять ценообразование и калькуляцию на продукцию собственного производства предприятий общественного питания;
- дать представление о разработке и утверждении стандартов предприятий, технико-технологических и технологических карт.

По окончании изучения дисциплины студенты должны овладеть определенными знаниями, умениями и навыками:

знать:

- сущность производственного учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта;
- документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;

уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;

- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки;

- составлять технологическую карту;

владеть:

-комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта;

- методами анализа в сфере общественного питания;

- способами принятия оптимальных управленческих решений в области учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции**:

1. **ОПК-5** - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

2. **ПК-5** - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

3. **ПК-6** - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

### ***Организация самостоятельной работы***

Самостоятельная работа студента относится к внеаудиторной работе, направленной на освоение теоретического и практического содержания дисциплины «Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания». Студент должен самостоятельно проработать вопросы, рассмотренные в лекциях, подготовиться к практическим работам и выполнить контрольную работу.

Перед выполнением практических работ студенты должны самостоятельно изучить соответствующие темы учебника и/или учебных пособий, законы, нормативную и техническую документацию, что позволит приобрести базовые знания, необходимые для выполнения заданий.

Целью выполняемой контрольной работы является закрепление основных положений курса при его самостоятельном изучении.

## Структура и содержание контрольной работы

Структурными элементами контрольной работы являются титульный лист, оглавление, основная часть (ответы на вопросы), библиографический список, приложения.

Приступая к выполнению контрольной работы, необходимо ознакомиться с соответствующими разделами программы курса и методическими указаниями, изучить литературу.

Выполнению контрольной работы должно предшествовать самостоятельное изучение студентом рекомендованной литературы и других источников информации. Ответы на теоретические вопросы должны отражать необходимую и достаточную компетенцию студента, содержать краткие и четкие формулировки, убедительную аргументацию, доказательность и обоснованность выводов, быть логически выстроены.

При выполнении контрольной работы рекомендуется:

- внимательно прочитать вопросы задания;
- подобрать необходимую литературу и другие источники информации по предлагаемому заданию;
- выбрать из литературных источников материал, касающийся непосредственно вопроса,
- систематизировать полученные в ходе самостоятельного изучения теоретические знания по дисциплине,
- продумать последовательность изложения подобранной информации, а также алгоритм выполнения, методы и способы выполнения.

При выполнении заданий контрольной работы необходимо обращать внимание на четкость и конкретность изложения, на отсутствие в ответе информации, не относящейся к теме.

Студент должен творчески и самостоятельно подойти к изложению материала, уметь выразить своё мнение по исследуемому вопросу, не допускать механического переписывания материала учебника или лекций, цитировать первоисточники с ссылками на номер работы, указанный в библиографическом списке.

Контрольная работа должна быть выполнена и представлена в установленный преподавателем срок. При удовлетворительном выполнении работа оценивается “допущена к защите”. После успешной защиты студент получает зачет по работе и допускается к зачету.

Контрольная работа, выполненная без соблюдения требований или не полностью, не зачитывается и возвращается студенту для ее выполнения в соответствии с заданием.

Студенты, не защитившие контрольную работу, к зачету не допускаются. Вариант контрольной работы соответствует последней цифре персонального шифра студента. Например: персональный шифр студента-5. Номера заданий:- для контрольной работы: 5,35,45.

## **Варианты контрольной работы по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания»**

Вариант	Номера заданий
1	1 26
2	2 27
3	3 28
4	4 29
5	5 30
6	6 31
7	7 32
8	8 33
9	9 34
10	10 35
11	11 36
12	12 37
13	13 38
14	14 39
15	15 40
16	16 41
17	17 42
18	18 43
19	19 44
20	20 45
21	21 46
22	22 47
23	23 48
24	24 49
25	25 50

### **Требования к оформлению контрольной работы**

Контрольная работа должна быть оформлена с использованием средств, предоставляемых текстовым процессором MS Word (различными версиями), и распечатана на принтере хорошего качества.

Объём работы 10-15 страниц машинописного текста стандартного формата А<sub>4</sub> (одинарный интервал, шрифт 14, параметры страницы: верх (низ) 2см, слева – 3см, справа – 1,5см). На страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента.

Страницы работы нумеруются, титульный лист является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице даётся план (содержание) работы; далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и

ответы на них; все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них. Тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской.

В конце контрольной работы приводится библиографический список (не менее трех) только тех источников, которые задействованы при написании данной работы, что подтверждается соответствующими ссылками. Список оформляется в соответствии с общепринятыми требованиями: источники располагаются в алфавитном порядке с указанием фамилии авторов, названием книг или статей (в этом случае указываются названия журналов, год и номер выпуска), с указанием места издания и года издания. При ссылке на электронный источник (типа <http://>) необходимо указывать имя автора, название работы, ее статус (реферат, эссе, диссертация, статья, блог и т.п.), дату публикации, а потом электронный адрес.

### **Вопросы контрольной работы по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях общественного питания»**

1. Задачи учета в общественном питании. Предмет и методы учета.
2. Принципы организации учета: материальная ответственность, документы учета.
3. Понятие о цене. Виды цен.
4. План – меню, его назначение. Порядок составления плана – меню.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
6. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.
7. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
8. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.
9. Понятие о цене и ценообразовании, установление цен на кулинарную продукцию.
10. Документальное оформление и учет поступления, отпуска продуктов, товаров, тары на складах предприятий общественного питания.
11. Прием товаров от поставщика, закупка товаров у физических лиц.
12. Учет продуктов в местах их хранения, учет отпуска продуктов и товаров.
13. Виды документов и порядок их оформления, отчет о движении продуктов.
14. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
15. Учет кассовых операций, расчеты через официанта, безналичные расчеты.
16. Оформление счета, передача заказа на производство.
17. Расчеты при обслуживании торжеств, делегатов конференций, безналичные расчеты.

18. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.
19. Инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания.
20. Ознакомление с видами действующих систем и программ автоматизированного учета.
21. Общие правила проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации.
22. Учет производственных запасов.
23. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости.
24. Учет готовой продукции и продаж.
25. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
26. Источники поступления продуктов и тары.
27. Порядок оформления и учета доверенностей.
28. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
29. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
30. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания.
31. Ответственность материально – ответственных лиц.
32. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.
33. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.
34. Документальное оформление поступления сырья на производство.
35. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
36. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни.
37. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
38. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.
39. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением.
40. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
41. Особенности учета предприятий общественного питания в детских и школьных учреждениях региона.
42. Специфика документационного учета в лечебно–оздоровительных учреждениях региона.
43. Особенности инвентаризации товаров в дошкольных учреждениях.
44. Документационный учет в ресторанном бизнесе.
45. Как ведется учет продуктов и товаров в кладовых организаций общественного питания?
46. Как осуществляется составление калькуляций на блюда?
47. Товарные потери и порядок их списания
48. Нормируемые и ненормируемые потери.
49. Как осуществляется приемка товара?

50.Сопроводительные документы при получении (покупке) товара.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [текст]: учебное пособие / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. - 3-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 270 с.
2. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: учеб. пособие для студ. - 2-е изд. - Москва: Омега-Л, 2007. - 695 с.
3. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: практ. пособие / под ред. Л.И. Кравченко. - 4-е изд., перераб. и доп. - Мн.: ФУАинформ, 2008. - 768 с.
4. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ А.М. Фридман -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. – 464 с.
5. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
6. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.: Арий, 2012. – 680 с.
7. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2011 г).
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. – Хлебинформ, 2000 – 720 с.
9. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. - Ростов н./Д: Феникс, 2007.-344с.
10. Подольский В.И., Бурдюгова В.И.Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Издательский центр «Академия», 2006г-304 с.

## СОСТАВИТЕЛИ

Лисиченок Ольга Викторовна  
Ворожейкина Наталья Гербертовна

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания по выполнению  
самостоятельной работы  
Редактор Н.К. Крупина  
Компьютерная верстка

Подписано к печати  
Формат 60x84 1/6. Тираж 100 экз.  
Объем 0,7 усл. печ. л. Изд. №.109 Заказ №

---

Отпечатано в Издательстве  
Новосибирского государственного аграрного университета  
630039, Новосибирск, ул.Добролюбова, 160, каб. 106  
Тел/факс (383) 267-09-10, E-mail: 2134539@mail.ru