

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ

 В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Учёт и отчётность на предприятиях общественного питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«23» октября 2024 г.



Чмыхалова В.Б.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков ведения отчетности в организациях общественного питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания основ рационального использования сырья и материалов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

– способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);

– способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-6);

– способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (/ПК-7);

– способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-8).

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК–2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности	<b>ИД-1</b> пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в общественном питании;	3(ПК-2)1

	технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	– методы расчетов показателей, применяемых при проектировании предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков организаций	З(ПК-2)2
		<b>ИД-2пк-2</b> Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уметь: – применять методы и средства сбора, размещения, обработки, хранения, передачи, преобразования и накопления информации	У(ПК-2)1
		<b>ИД-3пк-2</b> Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции питания	В(ПК-2)1
ПК-6		<b>ИД-1пк-6</b> Знает методы	Знать:	

<p>Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>– документацию на проведение определения показателей качества продукции; – методы, применяемые в процессе технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции питания.</p>	<p>З(ПК-6)1</p> <p>З(ПК-6)2</p>
	<p><b>ИД-2пк-6</b> Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Уметь: – анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; – применять методы контроля качества выполнения технологических операций.</p>	<p>У(ПК-6)1</p> <p>У(ПК-6)2</p>
	<p><b>ИД-3пк-6</b> Владеет навыками осуществления анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>Владеть: – навыками работы с нормативной, технической и нормативно-правовой документацией при проведении контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>В(ПК-6)1</p>

ПК-7	Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов.		
		<b>ИД–1</b> пк-7 Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли; – принципы составления технологических расчетов.	З(ПК-7)1  З(ПК-7)2
		<b>ИД–2</b> пк-7 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Уметь: – применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива.	У(ПК-7)1
		<b>ИД–3</b> пк-7 Владеет навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции.	В(ПК-7)1
ПК-8	Способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции	<b>ИД–1</b> пк-8 Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: – основные нормативные и правовые документы по расходу сырья, материалов,	З(ПК-8)1

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	времени.	
		<b>ИД–2пк-8</b> Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Уметь: – производить продуктовые и теплоэнергетические расчеты производства продукции	У(ПК-8)1
		<b>ИД–3пк-8</b> Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Владеть: – навыками работы с документацией, регламентирующей нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, расхода сырья на единицу готовой продукции и навыками расчета производственных и непроизводственных затрат.	В(ПК-8)1

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию продуктов питания», «Контроль производства и качества продуктов питания», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Сырье и материалы предприятий общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися

в ходе изучения дисциплины «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания общественного питания», необходимы для изучения таких дисциплин, как «Научные основы производства продуктов питания», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания», для прохождения технологической практики, преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Введение. Общая характеристика учета	3	2	2				1	Контрольная работа	
Тема 2: Масса и ее изменение в общественном питании. Работа со сборником рецептур	27	18	2	16			9	Контрольная работа	
Тема 3: Контрольные акты про-работок	15	10	2	8			5	Контрольная работа	
Тема 4: Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд	15	10	2	8			5	Контрольная работа	
Тема 5: Учет поступления сырья и товаров	3	2	2				1	Контрольная работа	
Тема 6: Учет товаров в местах хранения и в бухгалтерии	3	2	2				1	Контрольная работа	
Тема 7: Инвентаризация	3	2	2				1	Контрольная работа	
Тема 8: Учет на производстве	3	2	2				1	Контрольная работа	
Зачет									
Всего	72	48	16	32			24		

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (3 курс, 6 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	8	8	16
Лабораторные занятия	Не предусмотрены	Не предусмотрены	–
Практические занятия	32	–	32
Самостоятельная работа студента	–	–	–

под руководством преподавателя (СРП)			
Самостоятельная работа		24	24
Курсовая работа			–
Экзамен			–
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			2
<b>Итого часов</b>			<b>72</b>

#### 4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

##### Дисциплинарный модуль 1.

##### **Лекция 1.1.** ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕТА

###### *Рассматриваемые вопросы*

Понятие учета. Виды учета: оперативный, статистический, бухгалтерский, налоговый. Учетные измерители. Документы учета. Требования к содержанию и оформлению документов.

##### **Лекция 1.2.** МАССА И ЕЕ ИЗМЕНЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ. РАБОТА СО СБОРНИКОМ РЕЦЕПТУР

###### *Рассматриваемые вопросы*

Особенности предприятий общественного питания.  
Технологические процессы и потери.  
Технологическая карта как первичный документ учета.  
Рецептура как нормативный документ производства и учета.

##### **Практическая работа 1.1.–1.2.** Масса и ее изменение в общественном питании.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

##### **Практическая работа 1.3.–1.4.** Перерасчет нормы затрат сырья.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

##### **Практическая работа 1.5.–1.6.** Перерасчет при замене продуктов.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

##### **Практическая работа 1.7.–1.8.** Изменение вида разделки.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

##### **Лекция 1.3.** КОНТРОЛЬНЫЕ АКТЫ ПРОРАБОТОК

###### *Рассматриваемые вопросы*

Нестандартное сырье. Порядок проведения контрольных проработок.  
Акты контрольных проработок.

##### **Практическая работа 1.9.–1.10.** Контрольные проработки.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

**Практическая работа 1.11.–1.12.** Пересчет при использовании нестандартного сырья. Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

**Лекция 1.4.** УЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ ДЛЯ НОВЫХ И ФИРМЕННЫХ БЛЮД  
Рассматриваемые вопросы

Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда.

Организация проведения работ при отработке рецептур.

Порядок отработки проекта рецептуры и технологии новых и фирменных блюд.

**Практическая работа 1.13.–1.14.** Оформление технико-технологической карты.

Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

**Практическая работа 1.15.–1.16.** Заполнение калькуляционной карты.

Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

**СРС по модулю 1.** Проработка теоретического материала по литературным источникам. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к контрольной работе.

Контрольная работа

*Перечень заданий к контрольной работе*

1. При очистке 5,4 кг киви получилось 4,752 кг очищенного киви. Найти процент отходов при очистке киви.
2. Найти массу очищенного картофеля из 42 кг, если отходы составляют 30%.
3. Найти, сколько капусты необработанной необходимо заказать со склада для получения 17 кг капусты шинкованной, если отходы составляют 25%.
4. По рецептуре «рыба жареная» № 488 по 1 колонке выход 1 порции лосося каспийского 125 г. Рассчитать брутто для этой рыбы. Найти, сколько необходимо заказать рыбы необработанной для приготовления 85 порций этого блюда.
5. Рассчитать, какое количество печени говяжьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 83 порции с выходом 100 г.
6. На предприятие поступил палтус неразделанный в количестве 180 кг. Рассчитать, какое количество блюд жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить из этого количества палтуса.
7. Найти, какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 37 порций филе с кожей и без реберных костей отварное, если масса порции 75 г.
8. Найти, какое количество карпа неразделанного крупного необходимо разделить для приготовления 47 кг карпа жареного. Решить эту задачу и для карпа среднего.
9. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 85 порций биточков из рыбной котлетной массы из трески обесшкуренной среднего размера, если масса порции 100 г.
10. Для приготовления яблок, печеных со сливками взбитыми, необходимо 17 кг яблок с удаленным семенным гнездом. Рассчитать необходимое количество яблок необработанных.

## **Дисциплинарный модуль 2.**

### **Лекция 2.1. УЧЕТ ПОСТУПЛЕНИЯ СЫРЬЯ И ТОВАРОВ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Прием пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Получение продуктов на складе предприятия.

Документы, подтверждающие количество поступившего товара (накладная, виды накладных: товарная, товарно-транспортная, счет-фактура).

Документы, подтверждающие качество поступившего товара (декларация, удостоверение о качестве, ветеринарные документы).

Возможные расхождения, порядок оформления расхождений.

Получение продуктов на складе продавца.

Прием товара на железнодорожной станции, в аэропорту, на пристани.

Закуп у физических лиц.

### **Лекция 2.2. УЧЕТ ТОВАРОВ В МЕСТАХ ХРАНЕНИЯ И В БУХГАЛТЕРИИ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Организация учета на складе.

Учет товаров и тары в бухгалтерии.

Учетная цена товара.

Товарные потери (ненормируемые, нормируемые). Естественная убыль. Потери вследствие боя, лома, порчи, в результате чрезвычайных ситуаций.

Учет тары (тара однократного пользования, многооборотная тара).

Отпуск товара со склада.

### **Лекция 2.3. ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Общие правила проведения инвентаризации. Оформление результатов инвентаризации.

Отражение результатов инвентаризации в учете.

### **Лекция 2.4. УЧЕТ НА ПРОИЗВОДСТВЕ**

#### *Рассматриваемые вопросы*

Задачи учета на производстве.

Порядок составления меню. План-меню.

Требование-накладная на склад.

Документальное оформление движения сырья на производстве и документальное оформление отпуска готовой продукции.

**СРС по модулю 2.** Проработка теоретического материала по литературным источникам. Подготовка к контрольной работе. Контрольная работа.

#### *Перечень вопросов к контрольной работе*

1. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.
2. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.
3. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.
4. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
5. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
6. Правила приемки товара по количеству.
7. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.
8. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.
9. Характеристика естественной убыли товара.

10. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Объекты учета в общественном питании.
2. Способы ведения учета хозяйственной деятельности.
3. Какие виды учетных измерителей.
4. Влияние способа тепловой обработки сырья на показатель изменения массы.
5. Зависимость холодных отходов от сезона.
6. Правила взвешивания изделия для определения тепловых потерь.
7. Основание для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике рецептов.
8. В кондитерский цех поступили яйца массой брутто 52 г. Для приготовления бисквита необходимо 15,6 кг яиц без скорлупы. Рассчитать, сколько штук яиц в скорлупе необходимо заказать со склада для выполнения заказа.
9. Правила определения нормы отходов и потерь на нестандартное сырье.
10. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.
11. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.
12. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.
13. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
14. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
15. Правила приемки товара по количеству.
16. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.
17. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.
18. Характеристика естественной убыли товара.
19. Характеристика инвентаризации.
20. Задачи учета на производстве.

## **7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### ***Основная литература***

1. *Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В.* Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

### *Дополнительная литература*

2. Артемова Е.Н., Мясищева Н.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 171 с.
3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Стандартинформ, 2008 – 11 с.
4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2010 – 12 с.
5. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2011 – 14 с.
6. ОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2009 – 5 с.
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2009 – 12 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200 - ИНФРА-М, 2000 – 85 с.
9. СанПиН 2.3.2.1324–3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2002 – 24 с.

### *Методические указания по дисциплине*

10. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Учет и отчетность на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2024. – (электронная версия).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. ГОСТ 30390. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734760937&tld=ru&lang=ru&name=GOST-30390-2013.pdf&text=методы%20анализа%20первых%20блюд%20ГОСТ>
2. ГОСТ 31986. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
3. ГОСТ Р 54607.2. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
7. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методика преподавания дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического типа включают в себя изучение представленных в методических указаниях вопросов, оформление отчета в письменном виде, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает такие виды работы, как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

## **10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)**

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

## **11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

### **11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса**

- При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:
- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
  - комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

### **11.3 Перечень информационно-справочных систем**

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

Комплект раздаточного материала (технические документы на сырье и материалы).

Мультимедиа материалы: демонстрационные электронные материалы к лекционному курсу.

## ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_ / \_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

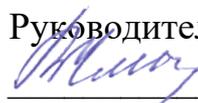
Приложение к рабочей программе  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине

**«Учет и отчетность на предприятиях общественного питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский  
2024

Составитель фонда оценочных средств

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой  
«23» октября 2024 г.

  
(подпись)

Чмыхалова В.Б.  
(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

2027/2028 учебный год

  
(подпись)

Чмыхалова В.Б.  
(Ф.И.О.)

20\_\_/20\_\_ учебный год

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)



Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания								Зач
Б1.В.04	Проектирование предприятий общественного питания								Экз
Б1.В.06	Пищевая биотехнология							ЗаО	
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки				Экз				
<b>Б1.В.08</b>	<b>Учет и отчетность на предприятиях общественного питания</b>							<b>Зач</b>	
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров								Зач
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								За О
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								
ФТД.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры					Зач			
<b>ПК-8: способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</b>									
<b>Б1.В.08</b>	<b>Учет и отчетность на предприятиях общественного питания</b>							<b>Зач</b>	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								

Таблица 1 – Паспорт ФОС

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Тема 1 Введение. Общая характеристика учета	ПК-2, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Контрольная работа
Тема 2 Масса и ее изменение в общественном питании. Работа со сборником рецептов		Контрольная работа
Тема 3 Контрольные акты проработок		Контрольная работа
Тема 4 Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд		Контрольная работа
Тема 5: Учет поступления сырья и товаров		Контрольная работа
Тема 6: Учет товаров в местах хранения и в бухгалтерии		Контрольная работа
Тема 7: Инвентаризация		Контрольная работа
Тема 8: Учет на производстве		Контрольная работа

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
ПК-2 – способен организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в общественном питании; – методы расчетов показателей, применяемых при проектировании предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков организаций	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в общественном питании; методы расчетов показателей, применяемых при проектировании предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков организаций
	Уметь: – применять методы и средства сбора, размещения, обработки, хранения, передачи, преобразования и накопления информации	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умениях использовать соответствующие знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания
	Владеть: – навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции питания	Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.
ПК-6 – способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья,	Знать: – документацию на проведение определения показателей качества продукции; – методы, применяемые в процессе технохимического и лабораторного контроля качества сырья,	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представ-	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает документацию на проведение определения показателей качества продукции; методы, применяемые в процессе технохимического и лабораторного контроля качества сы-

полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	полуфабрикатов и продукции питания.	указывает на несформированность порогового уровня знаний.		ленном вопросе.		рья, полуфабрикатов и продукции питания.
	Уметь: – анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; – применять методы контроля качества выполнения технологических операций.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умении использовать соответствующие знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания
	Владеть: – навыками работы с нормативной, технической и нормативно-правовой документацией при проведении контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.
ПК-7: способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в органи-	Знать: – основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли; – принципы составления технологических расчетов.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли; принципы составления технологических расчетов.
	Уметь: – применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня уме-	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умении использовать соответствующие знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания

зации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть: – навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции.	ний. Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешно, но не систематическое применение навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешно, но содержащее определенные проблемы применения навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.	
	ПК-8 – способен рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Знать: – основные нормативные и правовые документы по расходу сырья, материалов, времени.  Уметь: – производить продуктовые и теплоэнергетические расчеты производства продукции	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает основные нормативные и правовые документы по расходу сырья, материалов, времени.
	Владеть: – навыками работы с документацией, регламентирующей нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, расхода сырья на единицу готовой продукции и навыками расчета производственных и непроизводственных затрат.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в использовании соответствующих знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.	

## 2.2 Описание шкал оценивания

Формы контроля	Шкала оценивания
опрос	<p><b>оценка «отлично» / «зачтено»:</b> ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания строения пищеварительной системы человека, роли пищевых веществ в метаболизме, принципов рационального питания, химического состава пищевых продуктов и роли основных компонентов в питании человека.</p> <p><b>оценка «хорошо» / «зачтено»:</b> ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p><b>оценка «удовлетворительно» / «зачтено»:</b> допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p><b>оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено»:</b> материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.</p>
выполнение отчета по практической работе	<p><b>оценка «отлично»:</b> работа отвечает четырем критериям.</p> <p><b>оценка «хорошо»:</b> работа отвечает трем критериям.</p> <p><b>оценка «удовлетворительно»:</b> работа отвечает двум критериям.</p> <p><b>оценка «неудовлетворительно»:</b> работа не отвечает критериям оценки.</p> <p>Критерии:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельность выполнения работы, соответствие выполнения работы методическим указаниям, навыки работы на лабораторном оборудовании.</li> <li>2. Анализ и оценка информации: точность расчетов, умело использует приемы обобщения для анализа результатов работы, верные результаты и выводы.</li> <li>3. Ясность и четкость изложения материала.</li> <li>4. Оформление отчета в соответствии с требованиями к оформлению данного вида работ с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского языка.</li> </ol>
контрольная работа	<p>Проводится по завершению каждого модуля.</p> <p>Контрольная работа проводится с целью определения степени усвоения теоретического материала и понятийного аппарата по разделам дисциплины. Перечень заданий к контрольной работе представлен в рабочей программе дисциплины. При оценке анализу подлежит правильность выполнения заданий в соответствии с заданным вариантом.</p>
зачет	<p>Оценка «зачтено» выставляется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. если обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания</li> </ol>

	<p>программного материала, знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на вопросы; уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой.</p> <p>2. если обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы; дает полные ответы на теоретические вопросы, допуская некоторые неточности; правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой.</p> <p>3. если обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; при ответе на вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне.</p> <p><b>Не зачтено (неудовлетворительно)</b> выставляется: если обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по разделу; не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые преподавателем вопросы или затрудняется с ответом; не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой.</p>
--	---

### **Итоговое оценивание обучающегося по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания»**

Для оценки качества подготовки обучающегося по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Промежуточная аттестация студентов проводится по окончании изучения дисциплины в форме **зачета**. Преподаватель на вводной лекции (первом занятии) знакомит обучающихся группы с программой учебной дисциплины, порядком определения количества ЗЕ, графиком, формами и процедурой прохождения текущего контроля, а также примерными вопросами для подготовки к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это форма контроля теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения всей учебной дисциплины или ее части, и умения их применять в практической деятельности. Он должен учитывать выполнение обучающимся всех видов работ, предусмотренных программой дисциплины, в том числе самостоятельную работу.

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (баллы /оценка)
------------------	-------------------	---	----------------------------------

Продвинутый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на максимальную оценку. Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием <b>знаний, умений и навыков</b>, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.</p>	«отлично» / <b>зачтено</b>
Базовый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой («неудовлетворительно»/не зачтено), некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение <b>знаний, умений и навыков</b> при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне</p>	«хорошо» / <b>зачтено</b>
Пороговый	<p><i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении <b>знаний, умений и навыков</b> к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.</p>	«удовлетворительно» / <b>зачтено</b>
Низкий	<p><i>Компетенция не сформирована</i> Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Обучающийся способен ответить на поставленный вопрос только частично, на дополнительные вопросы ответов не прозвучало. Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать наличие <b>знаний</b> при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении <b>умения</b> к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить <b>навык</b> повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.</p>	«неудовлетворительно» / <b>не зачтено</b>

### **3. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **3.1 Задания к практическим работам**

##### ***Практическая работа 1.1.–1.2. Масса и ее изменение в общественном питании.***

*Задание:* изучить влияние способов технологической обработки сырья на изменение массы сырья.

##### *Теоретическая часть*

Предприятие закупило 10 кг картофеля. Его помыли и очистили от кожуры, масса очищенного картофеля составила 7,5 кг. Затем его сварили, после варки масса составила 7,3 кг.

Как видно, масса сырья после двух технологических процессов (очистка и варка) изменилась дважды. Каждая из этих масс имеет определенное название. Масса сырья до обработки называется БРУТТО. Масса очищенного сырья, готового для тепловой обработки называется НЕТТО, масса сырья прошедшего тепловую обработку (готового к потреблению) называется ВЫХОД.

С точки зрения учета, БРУТТО – это масса, за которую предприятие отдало деньги; НЕТТО – это масса, которую повар использует для дальнейшего приготовления; ВЫХОД – это масса, за которую предприятие получает деньги. То есть, для данного примера:

БРУТТО 10 кг. Нетто 7,5 кг. ВЫХОД 7,3 кг.

Из примера видно, что между массой БРУТТО, НЕТТО и ВЫХОДОМ есть разница – то есть с массой произошли изменения, это – потери. Потери происходят при механической обработке и при тепловой обработке сырья. Иногда масса нетто равна выходу, например, колбаса поступает на предприятие уже в готовом к потреблению виде и изменение массы происходит лишь при очистке её от оболочки, клипс и так далее. Бывает масса брутто равно массе нетто, у продуктов не подвергающихся механической обработке (сахар, масло) или при закупке предприятием полуфабрикатов.

Потери могут быть холодными и тепловыми. Изменение массы при тепловой обработке в основном происходит в сторону уменьшения, но иногда, масса после тепловой обработки становится больше. Так происходит, например, при варке круп (привар). Холодные потери происходят при механической обработке сырья: мойке, сортировке, просеивании, очистке от кожуры, размораживании, обвалке, жилровке, перемешивании и пр. У разных видов сырья разные холодные потери. У такого сырья, как картофель, свекла и морковь, потери зависят еще от сезона. Так как при хранении у них увеличивается % отхода. Для мяса отходы зависят от упитанности и т. д.

Тепловые потери – это потери массы сырья в результате его тепловой обработки. А привар – это увеличение массы сырья после тепловой обработки. От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависит количество отходов, потери массы. Все эти изменения с массой происходят потому, что в процессе тепловой обработки в продуктах происходят сложные физико-химические изменения.

Все способы тепловой обработки делят на основные, комбинированные и вспомогательные.

К основным способам тепловой обработки относят варку, варку при пониженной температуре, варку на пару, припускание, жарку основным способом, жарку в жарочном шкафу, жарку во фритюре, жарку на открытом огне.

К комбинированным способам тепловой обработки относят тушение, запекание, варку с последующей обжаркой, брезирование.

К вспомогательным способам тепловой обработки относят пассерование, ошпаривание, опаливание, термостатирование.

##### *Практическая часть*

1. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 2 голов крупного

рогатого скота, если масса одной головы скота в среднем 324 кг.

2. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 3 голов свиней, если масса одной свиньи в среднем 98 кг.

3. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 4 голов овец, если масса одной овцы в среднем 41 кг.

4. На подготовку филе минтая направлено 20 кг минтая-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и полученного в результате разделки филе.

5. На производство фарша из кеты направлено 14,560 кг кеты-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и полученного фарша.

6. На производство трески обезглавленной потрошенной направлено 15,457 кг трески-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и разделанной рыбы.

7. На производство трески-куска направлено 200 кг трески-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и разделанной рыбы.

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.3.–1.4. Перерасчет нормы затрат сырья.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.5.–1.6. Перерасчет при замене продуктов.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.7.–1.8. Изменение вида разделки.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.9.–1.10. Контрольные проработки.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.11.–1.12. Пересчет при использовании нестандартного сырья.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.13.–1.14. Оформление технико-технологической карты.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

### ***Практическая работа 1.15.–1.16. Заполнение калькуляционной карты.***

*Решение представленных в методических указаниях задач, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.*

## **3.2. Контрольные вопросы к практическим работам**

### **Дисциплинарный модуль 1.**

#### ***Практическая работа 1.1.–1.2. Масса и ее изменение в общественном питании.***

##### *Перечень вопросов*

1. Зависит ли показатель изменения массы от способа тепловой обработки сырья?
2. Зависит ли процент холодных отходов от сезона?
3. Для какого сырья процент отходов зависит от сезона?
4. При очистке 3,4 кг киви получилось 2,892 кг очищенного киви. Найдите процент отходов при очистке киви.
5. Сколько картофеля очищенного получится из 57 кг, если процент отхода равен 30%.
6. Сколько капусты необработанной необходимо заказать со склада для получения 12 кг капусты шинкованной, если процент отходов равен 25?

#### ***Практическая работа 1.3.–1.4. Перерасчет нормы затрат сырья.***

##### *Перечень вопросов*

1. Пересчитать брутто для салата из свежих огурцов при условии, что на производство поступили огурцы не грунтовые, а парниковые и в салат они будут использоваться с кожурой.
2. Пересчитать норму закладки картофеля для приготовления картофельного пюре по рецептуре № 694 Сборника рецептур по I колонке для периода с 1 марта.
3. Составить технологическую карту на борщ с добавлением сладкого перца в количестве 40 г при условии, что приготовление будет происходить в ноябре.

#### ***Практическая работа 1.5.–1.6. Перерасчет при замене продуктов.***

##### *Перечень вопросов*

1. Составить технологическую карту на борщ с капустой и картофелем, томатным пюре с содержанием сухих веществ 15%, маргарина столового, уксус 12%-ного при условии, что приготовление будет происходить в мае.
2. Пересчитать рецептуру мусса яблочного с учетом того, что сахар решили заменить медом (рецептура № 902 Сборника рецептур).

#### ***Практическая работа 1.7.–1.8. Изменение вида разделки.***

##### *Перечень вопросов*

1. В рецептуре № 491 «Рыба, жаренная «по-ленинградски» в Сборнике дан расчет на треску потрошеную обезглавленную. Но ресторан получил от поставщика треску мелкую неразделанную. Определить закладку брутто трески мелкой неразделанной.
2. На кухню ресторана поступила треска неразделанная. Шеф-повар хочет пожарить эту рыбу непластованными кусками по 2 колонке раскладки № 488 Сборника рецептур. Определить закладку брутто трески неразделанной.
3. Рассчитать закладку брутто для говядины тушеной с черносливом по рецептуре № 597 Сборника при условии, что на предприятие поступила говядина II категории. Томат пюре заменен на томат пасту с содержанием сухих веществ 25%.

#### ***Практическая работа 1.9.–1.10. Контрольные проработки.***

##### *Перечень вопросов*

1. На предприятие поступило авокадо. Для приготовления блюд используется лишь мякоть. Необходимо определить норму потерь на очистку от кожуры и удаление косточки. Отбираем опытную партию авокадо, взвешиваем. Первоначальная масса неочищенного авокадо 3,6 кг. После очистки масса составила 2,8 кг.
2. Для контрольной проработки была отобрана партия окорочков куриных мороженых массой 6,200 кг, после размораживания масса окорочков составила 5,89 кг. После обвалки

масса мякоти составила 4,154 кг. Далее отделенное от костей мясо пропустили через мясорубку, и масса после измельчения составила 4,100 кг. Рассчитать процент отходов и потерь на каждом этапе.

***Практическая работа 1.11.–1.12. Пересчет при использовании нестандартного сырья.***

*Перечень вопросов*

1. Предприятие хочет приготовить котлеты рубленые из птицы по рецептуре № 667 Сборника. На складе нет кур в тушках, но имеются куриные окорочка. Блюдо готовится по I колонке. На основании акта проработки по рецептуре Сборника составить технологическую карту с потерями на имеющееся сырье (окорочка куриные). Рассчитать брутто на основании потерь 34% при рубке куриного мяса по акту проработки.

2. В ресторан поступила рыба навага тушки. Заведующий производством хочет приготовить из нее рыбу жареную по рецептуре № 488. В таблицах технологических нормативов нормы потерь при тепловой и холодной обработке наваги отсутствуют, поэтому комиссия ресторана проводит контрольную проработку. В результате комиссия выяснила, что для производства наваги жареной непластованными кусками отходы при холодной обработке составляют 8%. При тепловой обработке рыбы, панированной мукой, потери составили – 15%. Рассчитать закладку сырья.

3. Кафе получило от поставщика яйца столовые I категории. При контрольном взвешивании оказалось, что вес брутто (в скорлупе) яиц составляет 57 г. Для того чтобы яйца можно было скалькулировать, необходимо определить, какова их масса брутто. Масса нетто яйца столового I категории без скорлупы составляет 50 г. Пересчитать расход яиц в штуках.

4. В кондитерский цех поступили яйца массой брутто 52 г. Для приготовления бисквита необходимо 15,6 кг яиц без скорлупы. Рассчитать, сколько штук яиц в скорлупе необходимо заказать со склада для выполнения заказа.

***Практическая работа 1.13.–1.14. Оформление технико-технологической карты.***

*Перечень вопросов*

1. При какой температуре необходимо производить взвешивание для определения потерь при тепловой обработке?

2. Какую массу указывают при составлении проекта рецептуры на блюдо (изделие), нетто или брутто?

3. Что служит основанием для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике?

***Практическая работа 1.15.–1.16. Заполнение калькуляционной карты.***

*Перечень вопросов*

1. Составить калькуляцию на печень тушеную в соусе по рецептуре № 592 Сборника по II колонке на март месяц при условии, что на предприятие поступила печень говяжья охлажденная.

2. Составить калькуляцию на блюдо «Рыба жареная с гречневой кашей в сметанном соусе» по рецептуре № 492 Сборника по I колонке.

3. Составить калькуляцию на «Рыбу жареную с луком по-ленинградски» по рецептуре № 491 Сборника по II колонке.

**3.3. Вопросы к контрольной работе**

***Модуль 1***

*Перечень заданий к контрольной работе*

1. При очистке 5,4 кг киви получилось 4,752 кг очищенного киви.

Найти процент отходов при очистке киви.

2. Найти массу очищенного картофеля из 42 кг, если отходы составляют 30%.

3. Найти, сколько капусты необработанной необходимо заказать со склада для получения 17 кг капусты шинкованной, если отходы составляют 25%.

4. По рецептуре «рыба жареная» № 488 по 1 колонке выход 1 порции лосося каспийского 125 г. Рассчитать брутто для этой рыбы. Найти, сколько необходимо заказать рыбы необработанной для приготовления 85 порций этого блюда.

5. Рассчитать, какое количество печени говяжьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 83 порции с выходом 100 г.

6. На предприятие поступил палтус неразделанный в количестве 180 кг. Рассчитать, какое количество блюд жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить из этого количества палтуса.

7. Найти, какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 37 порций филе с кожей и без реберных костей отварное, если масса порции 75 г.

8. Найти, какое количество карпа неразделанного крупного необходимо разделить для приготовления 47 кг карпа жареного. Решить эту задачу и для карпа среднего.

9. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 85 порций биточков из рыбной котлетной массы из трески обесшкуренной среднего размера, если масса порции 100 г.

10. Для приготовления яблок, печеных со сливками взбитыми, необходимо 17 кг яблок с удаленным семенным гнездом. Рассчитать необходимое количество яблок необработанных.

## **Модуль 2**

### *Перечень вопросов к контрольной работе*

1. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.

2. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.

3. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.

4. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

5. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

6. Правила приемки товара по количеству.

7. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.

8. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.

9. Характеристика естественной убыли товара.

10. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

### **3.4. Вопросы к проведению промежуточной аттестации (зачету)**

1. Объекты учета в общественном питании.

2. Способы ведения учета хозяйственной деятельности.

3. Какие виды учетных измерителей.

4. Влияние способа тепловой обработки сырья на показатель изменения массы.

5. Зависимость холодных отходов от сезона.

6. Правила взвешивания изделия для определения тепловых потерь.

7. Основание для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике рецептов.

8. В кондитерский цех поступили яйца массой брутто 52 г. Для приготовления бисквита необходимо 15,6 кг яиц без скорлупы. Рассчитать, сколько штук яиц в скорлупе необходимо заказать со склада для выполнения заказа.

9. Правила определения нормы отходов и потерь на нестандартное сырье.

10. Характеристика документов, подтверждающих количество полученного товара.

11. Характеристика документов, подтверждающих качество полученного товара.

12. Товары, на которые должно быть оформлено ветеринарное свидетельство.
13. Правила оформления материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
14. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
15. Правила приемки товара по количеству.
16. Действия при обнаружении несоответствия количества указанного в накладной товара его фактическому наличию во время приема товара.
17. Характеристика нормируемых и ненормируемых потерь.
18. Характеристика естественной убыли товара.
19. Характеристика инвентаризации.
20. Задачи учета на производстве.

#### ***4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций***

По дисциплине предусмотрены следующие формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).
- контроль самостоятельной работы обучающегося.

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения обучающимся запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем качества работы обучающегося за время изучения дисциплины.

Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации – зачета. Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том числе посредством испытаний в форме тестирования. Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- выполнение практических работ;
- подготовка отчетов по практическим работам;
- устные опросы;
- контрольная работа;
- зачет.

#### **Выполнение практических работ**

Выполнение практических работ осуществляется на практических занятиях по предложенным преподавателям условиям в соответствии с методическими указаниями к практическим работам. Задания выполняются индивидуально, при этом не запрещается обсуждение хода выполнения задания и результатов обучающимися.

#### **Подготовка отчетов по практическим работам**

В ходе проведения практической работы студент оформляет отчет в журнале практических работ.

Отчет должен содержать: название практической работы; цель работы; задание; практическую часть с приведенными расчётами, графиками и т.д.; выводы о проделанной работе. Отчет оформляют в соответствии с требованиями ЕСКД.

#### **Устные опросы**

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса, проводимого

во время практических занятий, не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения обучающихся на предыдущем занятии. Индивидуальные устные опросы (по форме «вопрос-ответ») дисциплины проводятся с целью определения степени усвоения теоретического материала и понятийного аппарата по разделу дисциплины. Примерный перечень вопросов для индивидуального устного опроса представлен в методических указаниях к практическим работам. При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений, опора на методические материалы.

### **Контрольная работа**

Проводится по завершению каждого модуля.

Контрольная работа проводится с целью определения степени усвоения теоретического материала и понятийного аппарата по разделам дисциплины. Перечень заданий к контрольной работе представлен в рабочей программе дисциплины. При оценке анализу подлежит правильность выполнения заданий в соответствии с заданным вариантом.

Пользоваться конспектами лекций, учебниками и иными материалами не разрешено.

### **Зачет**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» завершает изучение курса и проходит в виде зачета. Зачет проводится согласно расписанию зачетно-экзаменационной сессии. Зачет может быть выставлен автоматически по результатам текущего и промежуточного контроля знаний и достижений, продемонстрированных обучающимся на практических занятиях, при условии успешного выполнения всех заданий самостоятельной работы. Фамилии обучающихся, получивших зачет автоматически, объявляются в день проведения зачета до начала промежуточной аттестации.

По итогам всех этапов и результатам текущей успеваемости выставляется итоговая отметка («зачтено», «не зачтено»).

Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой.

В случае неудовлетворительного результата испытания назначается день и время повторного зачета (по графику ликвидации задолженностей).

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением руководителя департамента «Пищевые биотехнологии».

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Камчатский государственный технический университет»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

**А. А. Ефимов, М. В. Ефимова**

## **УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания к практическим занятиям  
для студентов направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»*

Петропавловск-Камчатский  
2024

УДК 658.7.031(075.32)

ББК 65.052я722

П64

Рецензент

**Ефимов Андрей Анатольевич**

П64      Учет и отчетность на предприятиях общественного питания : методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.А. Ефимов, М.В. Ефимова. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2024. – 28 с.

Методические указания к практическим занятиям составлены в соответствии с требованиями к освоению основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рассмотрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», протокол № 4 от 23.10.2024.

**УДК 658.7.031(075.32)**

**ББК 65.052я722**

© КамчатГТУ, 2024

© М.В. Ефимова, 2024

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	4
<i>Практическое занятие 1</i>	
Масса и ее изменение в общественном питании.....	6
<i>Практическое занятие 2</i>	
Перерасчет нормы затрат сырья .....	8
<i>Практическое занятие 3</i>	
Перерасчет при замене продуктов.....	10
<i>Практическое занятие 4</i>	
Изменение вида разделки.....	11
<i>Практическое занятие 5</i>	
Контрольные проработки.....	13
<i>Практическое занятие 6</i>	
Пересчет при использовании нестандартного сырья.....	15
<i>Практическое занятие 7</i>	
Оформление технико-технологической карты.....	17
<i>Практическое занятие 8</i>	
Заполнение калькуляционной карты.....	21
Рекомендуемая литература .....	26
<i>Приложение</i>	
Образец титульного листа журнала практических работ .....	28

## ВВЕДЕНИЕ

Цель преподавания дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков ведения отчетности в организациях общественного питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания основ рационального использования сырья и материалов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины **студент должен знать:**

- основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в общественном питании;
- методы расчетов показателей, применяемых при проектировании предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков организаций;
- документацию на проведение определения показателей качества продукции;
- методы, применяемые в процессе теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции питания;
- основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли;
- принципы составления технологических расчетов;
- основные нормативные и правовые документы по расходу сырья, материалов, времени.

**Студент должен уметь:**

- применять методы и средства сбора, размещения, обработки, хранения, передачи, преобразования и накопления информации;
- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов;
- применять методы контроля качества выполнения технологических операций;
- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива;
- производить продуктовые и теплоэнергетические расчеты производства продукции.

**Студент должен приобрести навыки:**

- применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции питания;
- работы с нормативной, технической и нормативно-правовой документацией при проведении контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции;

– навыками работы с документацией, регламентирующей нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, расхода сырья на единицу готовой продукции и навыками расчета производственных и непроизводственных затрат.

Методические указания к практическим работам по дисциплине «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В сборнике представлены методические указания к выполнению 8 практических занятий.

Методические указания к каждому практическому занятию содержат цель, задание, краткий теоретический материал, практическую часть или вопросы для самоконтроля.

В ходе проведения практического занятия студент оформляет отчет в журнале практических работ. Образец титульного листа к журналу практических работ представлен в Приложении.

Отчет о проделанной работе должен содержать:

- название практического занятия;
- цель работы;
- задание;
- практическую часть;
- выводы о проделанной работе.

Отчет оформляют в соответствии с требованиями ЕСКД.

После завершения выполнения работы происходит защита и обсуждение работ в диалоговом режиме.

## *Практическое занятие 1*

### **МАССА И ЕЕ ИЗМЕНЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

#### **Цель работы**

Научиться определять изменения массы сырья и продуктов, происходящие при их технологической обработке и хранении.

#### **Задание**

Изучить влияние способов технологической обработки сырья на изменение массы сырья.

#### **Теоретическая часть**

Представим, что предприятие общественного питания закупило 10 кг картофеля. Его помыли и очистили от кожуры, масса очищенного картофеля составила 7,5 кг. Затем его сварили, после варки масса составила 7,3 кг.

Как видно, масса сырья после двух технологических процессов (очистка и варка) изменилась дважды. Каждая из этих масс имеет определенное название. Масса сырья до обработки называется БРУТТО. Масса очищенного сырья, готового для тепловой обработки называется НЕТТО, масса сырья прошедшего тепловую обработку (готового к потреблению) называется ВЫХОД.

С точки зрения учета, БРУТТО – это масса, за которую предприятие отдало деньги; НЕТТО – это масса, которую повар использует для дальнейшего приготовления; ВЫХОД – это масса, за которую предприятие получает деньги. То есть, для данного примера:

БРУТТО 10 кг. Нетто 7,5 кг. ВЫХОД 7,3 кг.

Из примера видно, что между массой БРУТТО, НЕТТО и ВЫХОДОМ есть разница – то есть с массой произошли изменения, это – потери. Потери происходят при механической обработке и при тепловой обработке сырья. Иногда масса нетто равна выходу, например, колбаса поступает на предприятие уже в готовом к потреблению виде и изменение массы происходит лишь при очистке её от оболочки, клипс и так далее. Бывает масса брутто равно массе нетто, у продуктов не подвергающихся механической обработке (сахар, масло) или при закупке предприятием полуфабрикатов.

Потери могут быть холодными и тепловыми. Изменение массы при тепловой обработке в основном происходит в сторону уменьшения, но иногда, масса после тепловой обработки становится больше. Так происходит, например, при варке круп (привар). Холодные потери происходят при механической обработке сырья: мойке, сортировке, просеивании, очистке от кожуры, размораживании, обвалке, жиловке, перемешивании и пр. У разных видов сырья разные холодные потери. У такого сырья,

как картофель, свекла и морковь, потери зависят еще от сезона. Так как при хранении у них увеличивается % отхода. Для мяса отходы зависят от упитанности и т. д.

Тепловые потери – это потери массы сырья в результате его тепловой обработки. А привар – это увеличение массы сырья после тепловой обработки. От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависит количество отходов, потери массы. Все эти изменения с массой происходят потому, что в процессе тепловой обработки в продуктах происходят сложные физико-химические изменения.

Все способы тепловой обработки делят на основные, комбинированные и вспомогательные.

К основным способам тепловой обработки относят варку, варку при пониженной температуре, варку на пару, припускание, жарку основным способом, жарку в жарочном шкафу, жарку во фритюре, жарку на открытом огне.

К комбинированным способам тепловой обработки относят тушение, запекание, варку с последующей обжаркой, брезирование.

К вспомогательным способам тепловой обработки относят пассерование, ошпаривание, опаливание, термостатирование.

### **Практическая часть**

1. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 2 голов крупного рогатого скота, если масса одной головы скота в среднем 324 кг.

2. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 3 голов свиней, если масса одной свиньи в среднем 98 кг.

3. Определить количество мяса на кости, полученного от переработки 4 голов овец, если масса одной овцы в среднем 41 кг.

4. На подготовку филе минтая направлено 20 кг минтая-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и полученного в результате разделки филе.

5. На производство фарша из кеты направлено 14,560 кг кеты-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и полученного фарша.

6. На производство трески обезглавленной потрошенной направлено 15,457 кг трески-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и разделанной рыбы.

7. На производство трески-куска направлено 200 кг трески-сырца. Используя нормы отходов, потерь, определить массу отходов и разделанной рыбы.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Пояснить, зависит ли показатель изменения массы сырья от способа его тепловой обработки.
2. Пояснить, зависит ли процент холодных отходов от сезона.
3. Виды сырья, для которых процент отходов зависит от сезона.
4. При очистке 4,4 кг киви получилось 3,892 кг очищенного киви. Найти процент отходов при очистке киви.
5. Определить, сколько картофеля очищенного получится из 87 кг, если процент отхода равен 29.
6. Определить, сколько капусты необработанной необходимо заказать со склада для получения 10 кг капусты шинкованной, если процент отходов равен 25.

### ***Практическое занятие 2***

#### **ПЕРЕРАСЧЕТ НОРМЫ ЗАТРАТ СЫРЬЯ**

##### **Цель работы**

Научиться производить перерасчет норм затрат сырья.

##### **Задание**

Изучить влияние кондиции сырья на нормы его затрат.

##### **Теоретическая часть**

В сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания приводится технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.

В рецептурах указаны наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения сырья массой брутто и нетто, выход отдельных продуктов и блюда в целом.

Рецептуры даны в трех вариантах. Разные варианты рецептур предусмотрены для предприятий разных наценочных категорий.

Первый вариант рецептур, обозначенный I, для ресторанов, кафе, второй II – для кафе, столовых, закусочных, третий III – для предприятий всех типов при производственных предприятиях и учебных заведениях.

По первому варианту предусмотрен более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы закладки мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и др. Выход готовых блюд по первому варианту, как правило, выше. Если блюдо готовить по первому варианту, цена его будет выше, чем блюдо, приготовленное по второму или третьему.

В настоящее время предприятиям общественного питания предоставлено право выбора варианта рецептур. Предприятия общественного питания выбирают на свое усмотрение любой предложенный вариант, учитывая при этом, что в первой колонке по сравнению со второй и третьей предусмотрены более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы вложения компонентов, более сложное оформление блюд. Кроме того, предприятия общепита вправе внести изменения в набор компонентов, входящих в рецептуры блюд (за исключением блюд национальных кухонь), способствующие улучшению их вкусовых качества. Но, при наборе сырья на блюдо не допускается пользоваться одновременно двумя вариантами (колонками), а также заменять компоненты одного варианта рецептуры аналогичными продуктами другого варианта.

Нормы закладки продуктов даны в граммах, исключение составляют яйца, по брутто они указаны в штуках, а по нетто в граммах.

В графе Брутто указана масса необработанных продуктов, то есть таких, какими они поступили на склад предприятия, (овощи неочищенные, рыба неразделанная). В графе Нетто – масса обработанных продуктов (очищенные овощи, разделанная рыба). В строке масса полуфабриката – масса основного сырья, израсходованного для его приготовления. Например, для котлет эта масса включает в себя фарш, приправы и панировочные сухари. Эта масса необходима повару для контроля массы при формировании полуфабриката. У некоторых продуктов, которые входят в блюда, после прохождения тепловой обработки указана масса выхода после тепловой обработки, (например, отварной картофель для винегрета, пассированный лук для супа и т. п.). Эта масса тоже необходима повару для контроля массы при закладке в блюдо. У некоторых продуктов масса брутто и нетто совпадают, это продукты, которые не проходят холодную обработку (масло растительное, сахар, крахмал, сухари панировочные и тому подобное сырье, которое не нужно чистить). В конце рецептур указан выход блюда в целом. На вторые блюда, на некоторые салаты и холодные закуски закладка дана на выход одной порции. На супы, соусы, напитки, фарши, салаты, винегреты нормы закладки даны на выход 1 кг. И предприятие может его порционировать на свое усмотрение с учетом спроса покупателей. В рецептурах супов, соусов и сладких блюд дана норма жидкости с учетом, что она выкипит при тепловой обработке.

Однако в сборнике расчет рецептур дан для какой-то определенной кондиции сырья. На предприятие же может поступить то же самое сырье, но другой кондиции. Например, огурцы поступили тепличные, а сборник дает расчет брутто на грунтовые.

Поэтому на предприятиях для удобства работы составляют технологические карты, в которых количество сырья приводится в расчете на

необходимое количество порций с учетом характера работы предприятия и поступающего сырья.

При использовании сырья стандартного, но отличающегося по кондиции или используемого не в тот сезон от предусмотренного в рецептурах, норму вложения сырья необходимо пересчитать, руководствуясь таблицами, приведенными в приложениях к Сборнику рецептур. Норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета, исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. Нормы выхода блюд, при использовании сырья других кондиций, не должны нарушаться.

### **Практическая часть**

1. Пересчитать брутто для салата из свежих огурцов при условии, что на производство поступили огурцы не грунтовые, а парниковые и в салат они будут использоваться с кожурой.

2. Пересчитать норму закладки картофеля для приготовления картофельного пюре по рецептуре № 694 Сборника рецептур по I колонке для периода с 1 марта.

3. Составить технологическую карту на борщ с добавлением сладкого перца в количестве 40 г при условии, что приготовление будет происходить в ноябре.

## ***Практическое занятие 3***

### **ПЕРЕРАСЧЕТ ПРИ ЗАМЕНЕ ПРОДУКТОВ**

#### **Цель работы**

Научиться производить перерасчет при замене продуктов.

#### **Задание**

Изучить влияние замены продуктов в рецептуре на его затраты.

#### **Теоретическая часть**

При отсутствии на предприятии отдельных не основных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается их замена.

Перерасчет закладки, данной в рецептуре Сборника, может производиться также при необходимости замены продукта, предусмотренного рецептурой, на другой подходящий. Например, шпик может быть заменен маргарином столовым, маргарин столовый – маслом растительным рафинированным, раки речные – креветками, лук репчатый – луком зеленым и т. д. В таком случае перерасчет производится в соответствии

с нормами взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Нормы взаимозаменяемости рассчитаны с учетом физико-химических показателей качества продуктов. Так, для молочных продуктов – по содержанию сухого обезжиренного молочного остатка, жира, влаги; для различных жиров – по содержанию жира; при замене свежих овощей на сушеные и консервированные – по содержанию сухих веществ, с учетом отходов и потерь, при холодной и тепловой обработке, отходов на маринад. Нормы взаимозаменяемости даны исходя из массы брутто заменяемого и заменяющего продуктов. Производить замену сырья, не предусмотренную таблицей взаимозаменяемости продуктов, не рекомендуется.

При взаимозаменах сырья необходимо учитывать, что нормы выхода блюд не должны нарушаться. Например, при замене сахара на мед при большем количестве меда, чем сахара необходимо уменьшить жидкость.

### **Практическая часть**

1. Составить технологическую карту на борщ с капустой и картофелем, томатным пюре с содержанием сухих веществ 15%, маргарина столового, уксус 12%-ного при условии, что приготовление будет происходить в мае.

2. Пересчитать рецептуру мусса яблочного с учетом того, что сахар решили заменить медом (рецептура № 902 Сборника рецептов).

## ***Практическое занятие 4***

### **ИЗМЕНЕНИЕ ВИДА РАЗДЕЛКИ**

#### **Цель работы**

Научиться производить перерасчет при изменении вида разделки.

#### **Задание**

Изучить влияние изменения вида разделки сырья на его затраты.

#### **Теоретическая часть**

В рецептурах Сборника дается расчет расхода сырья для приготовления блюд из рыбы только для некоторых видов рыб. Для приготовления блюда из другого вида рыбы, отличного от указанного в Сборнике, необходимо пользоваться таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки». При разработке технологических карт на блюда из рыбы надо знать, что на массу брутто влияют вид рыбы, размер и способ обработки. Тогда, пользуясь указанной таблицей и зная массу нетто полуфабриката,

подсчитывают массу брутто рыбы для любого рыбного блюда или производят расчеты, связанные с заменой сырья.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса и мясопродуктов масса нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляются исходя из поступления говядины I категории, баранины I категории, свинины мясной, субпродуктов (кроме вымени) мороженых. При использовании мясных продуктов другой кондиции следует производить пересчет, пользуясь таблицами Приложения Сборника, при условии, что мясо на предприятие поступило в тушах.

Для некоторых продуктов, применяемых для приготовления бутербродов и других холодных блюд, установлены размеры производственных потерь при порционировании, которые составляют по икре кетовой, паусной, зернистой – 2%, джему, повидлу – 1%.

Особое внимание необходимо уделить тем блюдам, в состав которых входят огурцы соленые в связи с тем, что на производстве достаточно часто огурцы не зачищают от кожицы, а в рецептурах закладка дана на огурцы соленые очищенные.

Расход соли, специй и зелени в конкретных рецептурах не указан, но во вводной части соответствующих разделов Сборника рецептов даны нормы расхода специй для этой категории блюд из расчета на одно блюдо или на 1 кг блюда.

Особенности рецептов на мучные кондитерские изделия для предприятий общественного питания состоят в том, что рецептура рассчитана на 10 кг готового продукта, а при выработке пирожных – на 100 штук. На предприятиях рабочие рецептуры рассчитываются для определения расхода сырья и полуфабрикатов для производства требуемого количества изделий в смену. Рабочая рецептура может быть рассчитана на загрузку с учетом емкости оборудования и его производительности.

### **Практическая часть**

1. В рецептуре № 491 «Рыба, жаренная «по-ленинградски» в Сборнике дан расчет на треску потрошеную обезглавленную. Но ресторан получил от поставщика треску мелкую неразделанную. Определить закладку брутто трески мелкой неразделанной.

2. На кухню ресторана поступила треска неразделанная. Шеф-повар хочет пожарить эту рыбу не пластованными кусками по II колонке раскладки № 488 Сборника рецептов. Определить закладку брутто трески неразделанной.

3. Рассчитать закладку брутто для говядины тушеной с черносливом по рецептуре № 597 Сборника при условии, что на предприятие поступила говядина II категории. Томат пюре заменен на томат пасту с содержанием сухих веществ 25%.

4. Рассчитать, какое количество печени говяжьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 13 порций с выходом 100 г.

5. Рассчитать, какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 18 порций филе с кожей и без реберных костей отварное (масса порции 75 г).

6. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 34 порций биточков из рыбной котлетной массы из трески обесшкуренной среднего размера (масса порции 100 г).

7. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 18 кг картофеля, жаренного брусочками, в марте месяце.

8. Пересчитайте норму закладки овощей для салата столичного в мае месяце с учетом того, что огурцы на производство поступили свежие тепличные. Закладку краба заменить на зеленый горошек, учитывая потери на тузлук.

9. Для приготовления борща необходимо 6 кг очищенной моркови. Рассчитать, какое количество моркови нужно получить со склада в апреле.

### *Практическое занятие 5*

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ПРОРАБОТКИ**

### **Цель работы**

Научиться выполнять контрольные проработки.

### **Задание**

Выполнить контрольную проработку.

Оформить акт контрольной проработки.

### **Теоретическая часть**

Предприятие общественного питания может столкнуться с ситуацией, когда на производство поступает нестандартное сырье или пищевые продукты, например импортные, новых видов, не учтенные и отсутствующие в таблицах Сборника рецептур. В этом случае предприятию необходимо определить нормы отходов и потерь при технологической обработке такого сырья самостоятельно путем контрольных проработок такого сырья.

Предприятиям общественного питания разрешено в случае, если в состав блюда входит сырье, потери на которое не отражены в Сборнике рецептур, норму потерь определять с помощью контрольных проработок непосредственно на предприятии.

Контрольные проработки делаются специально созданной комиссией. Результат оформляется актом, в котором и отражаются проценты отходов и потерь при холодной и тепловой обработке. А также предприятиям внедомашнего питания разрешено готовить свои фирменные блюда.

С помощью контрольных проработок определяют потери и в том случае, если сырье имеется в Сборнике, но партия, полученная предприятием, имеет отклонение от стандарта. Например, на предприятие поступила партия рыбы. При ее разделке обнаружено, что в каждой из рыб в пищеварительной системе была обнаружена заглоченная мелкая рыбешка. В этом случае отходы будут превышать нормативные, те, что указаны в Сборнике. В этом случае так же необходимо сделать контрольные проработки.

Порядок проведения контрольных проработок на предприятии общественного питания регламентируется ГОСТ Р 53106-08 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Определение отходов и потерь необходимо проводить на сырье одной партии от начала до конца технологического процесса. Для определения отходов и потерь при холодной обработке отбирают опытную партию сырья от общего, поступившего на предприятие количества. Отобранную партию взвешивают. Проводят необходимую технологическую операцию. И после нее еще раз взвешивают. При проведении работ используют исправные весы, прошедшие государственную метрологическую поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Общие отходы и потери при механической обработке сырья или продуктов складывают из следующих показателей: потери массы при размораживании, пищевые отходы, технические отходы, производственные потери, неучтенные потери. После этого находят процент отходов расчетным путем.

Контрольная проработка оформляется специальным актом, который служит основанием для списания отходов с материально ответственного лица. Определенные с помощью контрольных проработок отходы и потери на сырье используют в рецептурах при разработке и оформлении технологических документов на продукцию общественного питания.

Количество повторов контрольных проработок при определении отходов и потерь сырья определяется предприятием самостоятельно исходя из производственной необходимости.

Для акта контрольной проработки нет строго установленной формы, поэтому предприятие в праве создать свою, удобную для работы и пользования форму.

При необходимости результаты определений отходов и потерь при механической или тепловой обработках можно объединить в одном акте.

### **Практическая часть**

1. На предприятие поступило авокадо. Для приготовления блюд используется лишь мякоть. Необходимо определить норму потерь на очистку от кожуры и удаление косточки. Отбираем опытную партию авокадо, взвешиваем. Первоначальная масса неочищенного авокадо 3,6 кг. После очистки масса составила 2,8 кг.

2. Для контрольной проработки была отобрана партия окорочков куриных мороженных массой 6,200 кг, после размораживания масса окорочков составила 5,89 кг. После обвалки масса мякоти составила 4,154 кг. Далее отделенное от костей мясо пропустили через мясорубку, и масса после измельчения составила 4,100 кг. Рассчитать процент отходов и потерь на каждом этапе.

## ***Практическое занятие 6***

### **ПЕРЕСЧЕТ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НЕСТАНДАРТНОГО СЫРЬЯ**

#### **Цель работы**

Научиться производить пересчет при использовании нестандартного сырья.

#### **Задание**

Изучить способы пересчета рецептур продукции общественного питания при использовании нестандартного сырья.

#### **Теоретическая часть**

После контрольных проработок можно приготовить блюда, имеющиеся в сборнике, но с новым сырьем, потери на которое в Сборнике отсутствуют.

На основании акта проработки по рецептуре Сборника составляется технологическая карточка с потерями на имеющееся сырье.

Необходимо подходить обдуманно к каждому блюду, к каждому виду сырья, даже имеющемуся в Сборнике.

Можно смело пользоваться таблицами по расчету закладки круп и по норме отходов по овощам. Но, что касается переработанного овощного сырья, то есть консервированного, рекомендуется все-таки сделать проработку. Ведь нормы отхода на тузлук, другую консервирующую жидкость, сироп, даны в Сборнике, для производителей того времени,

когда создавался Сборник, по стандартам того времени. Многие стандарты с тех пор изменились, а также многие из современных производителей работают по своим техническим условиям. И поэтому соотношения жидкости и основного продукта может быть не таким, как в сборнике. А в отношении маслин и оливок, консервированных без косточки, это просто необходимо сделать, так как в Сборнике потери на эти консервы даны для маслин и оливок с косточкой, а на маслины с удаленной косточкой отсутствуют. Современные поставщики предлагают маслины и оливки, где косточка уже удалена. Соответственно, в банке больше жидкости, чем предусмотрено нормативом. И еще, на момент составления Сборника, указанные консервы поступали на предприятия общественного питания в пятилитровых банках. Сейчас многие предприятия закупают маленькие баночки объемом примерно 300–800 см<sup>3</sup>.

Можно пользоваться таблицами, касающимися норм по рыбе, если используется рыба, имеющаяся в сборнике. Сейчас на предприятия общественного питания часто поступает рыба, филе рыбы в глазури. Процент на размораживание для такого сырья близок к 30. На такое сырье так же необходим акт проработки.

Изменились и стандарты на куры. Сборник рецептов рассчитан для предприятий полного цикла. То есть для тех предприятий, которые имеют собственные мясные цеха. Мясной цех предназначен для обеспечения технологического процесса обработки мяса от размораживания туш (полутуш) до приготовления полуфабрикатов. Для организации мясного цеха необходимо предусматривать отдельные линии обработки мяса, субпродуктов. Особое внимание надо уделять линии по приготовлению фарша и котлетной массы, исходя из повышенной санитарной опасности процесса их приготовления. В мясном цехе обязательно предусматривают холодильное оборудование, объем которого должен соответствовать количеству перерабатываемого сырья. Другими словами, в Сборнике рецепты даны для предприятий, получающих мясные туши или полутуши целиком и полностью их разделяющие и перерабатывающие. В современных условиях многие предприятия общественного питания не организуют мясной разделочный цех. В то же время оптовые поставщики и мясокомбинаты предлагают большой выбор крупнокусковых полуфабрикатов. И если предприятие для производства своей продукции закупает крупнокусковые полуфабрикаты, брутто рецептов из Сборника необходимо пересчитать.

### **Практическая часть**

1. Предприятие планирует приготовить котлеты рубленые из птицы по рецептуре № 667 Сборника. На складе нет кур в тушках, но имеются куриные окорочка. Блюдо готовится по I колонке. На основании акта

проработки по рецептуре Сборника составить технологическую карту с потерями на имеющееся сырье (окорочка куриные). Рассчитать брутто на основании потерь 34% при рубке куриного мяса по акту проработки.

2. В ресторан поступила рыба навага тушки. Заведующий производством хочет приготовить из нее рыбу жареную по рецептуре № 488. В таблицах технологических нормативов нормы потерь при тепловой и холодной обработке наваги отсутствуют, поэтому комиссия ресторана проводит контрольную проработку. В результате комиссия выяснила, что для производства наваги жареной не пластованными кусками отходы при холодной обработке составляют 8%. При тепловой обработке рыбы, панированной мукой, потери составили – 15%. Рассчитать закладку сырья.

3. Кафе получило от поставщика яйца столовые 1 категории. При контрольном взвешивании оказалось, что вес брутто (в скорлупе) яиц составляет 57 г. Для того чтобы яйца можно было скалькулировать, необходимо определить, какова их масса брутто. Масса нетто яйца столового 1 категории без скорлупы составляет 50 г. Пересчитать расход яиц в штуках.

4. В кондитерский цех поступили яйца массой брутто 52 г. Для приготовления бисквита необходимо 15,6 кг яиц без скорлупы. Рассчитать, сколько штук яиц в скорлупе необходимо заказать со склада для выполнения заказа.

### *Практическое занятие 7*

## **ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ**

### **Цель работы**

Научиться оформлять технико-технологическую карту.

### **Задание**

Изучить правила оформления технико-технологической карты.

### **Теоретическая часть**

Основой для традиционных блюд является Сборник рецептов. Но в настоящее время на предприятиях общественного питания готовят разнообразные кулинарные изделия и блюда, в том числе с применением нетрадиционных способов холодной и тепловой обработки пищевых продуктов. Рецептуры и технология приготовления данных блюд разрабатываются на самих предприятиях, так как в Сборниках рецептов данные блюда отсутствуют.

Порядок разработки новых и фирменных блюд установлен ГОСТ Р 53996–2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки

фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Рецептуры новых, фирменных блюд должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией (при наличии) или руководителем предприятия.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия. Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо не приготавливают.

При разработке рецептов блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы поваров.

Для выпуска новых видов продукции, приготавливаемой только на данном предприятии, необходимо разработать технико-технологические карты (ТТК). Техничко-технологические карты позволяют производить блюда и напитки, не указанные в официальных Сборниках рецептов. Техничко-технологические карты являются нормативным документом и включают наряду с технологией приготовления продукции нормы закладки сырья. Для того что бы создать ТТК на новое или фирменное блюдо, необходимо отработать нормы вложения сырья на это блюдо с помощью контрольных проработок.

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья массой нетто,
- массу полуфабрикатов (при необходимости), получаемых в процессе приготовления блюда;
- выход полуфабриката и готового блюда.

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
- массовую долю сухих веществ;
- расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.

При составлении проекта рецептов блюд учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетаемость продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов

кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй и т. д.

При расчете проекта рецептур блюд (изделий) учитывают производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий). После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда. Отработку рецептур блюд (изделий) проводят с соблюдением действующих санитарных правил для предприятий общественного питания. Отработку рецептур проводят на сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов.

При проведении работ используют исправные весы, прошедшие государственную поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Гири для взвешивания берут действующего срока клеймения. Для определения продолжительности тепловой обработки используют секундомер или часы с секундной стрелкой, либо таймер (при наличии на оборудовании). Температурный режим тепловой обработки определяют с помощью нертутного термометра в металлической оправе или других средств измерения. Замер температуры производят в геометрическом центре продукта.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда (изделия) определяют:

- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- массу сухих веществ (для кондитерских изделий);
- производственные потери;
- температурный режим и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- потери при отделке кондитерских изделий;
- влажность кондитерских изделий, теста;
- органолептические и физико-химические показатели качества блюда (изделия), при необходимости и микробиологические;
- пищевую и энергетическую ценность.

При отработке рецептуры используют сырье и продукты массой нетто, т. е. прошедшие механическую обработку.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, из расчета получения готовой продукции в количестве 3 кг (3 л) или 10 порций (10 шт.) в пятикратной повторности. При отклонениях выхода блюда (изделия) более  $\pm 3\%$  отработку рецептуры повторяют.

Апробируют рецептуру на укрупненной партии из расчета изготовления готовой продукции в количестве 10 кг (10 л) или 100 порций (100 шт.) в трехкратной повторности. При необходимости количество отработок увеличивают. Готовая продукция подлежит реализации на общих основаниях.

Полученные при отработке данные сравнивают с расчетными в рецептуре. При необходимости проводят уточнение норм расхода сырья в проекте рецептуры.

Количество жидкости определяют с учетом потерь при выкипании. Как правило, на выкипание предусматривают 5% от взятого по рецептуре количества жидкости. Это значение может изменяться в зависимости от емкости используемой посуды, соотношения сырья и жидкости и т. п.

При определении потерь при тепловой обработке блюда (изделия) готовое блюдо (изделие) взвешивают после остывания при температуре 40°C – блюда (изделия), отпускаемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т. п.), при температуре 14°C – блюда (изделия), отпускаемые в холодном виде (закуски, холодные блюда, сладкие блюда и т. п.).

На отработанную рецептуру блюда (изделия) составляют технико-технологическую карту и акт проработки рецептуры.

Технико-технологическая карта является технологическим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия). После того, как нормы вложения сырья, входящего в состав нового блюда, по массе нетто проработаны и утверждены, рассчитывают массу сырья брутто. Нормы потерь на сырье, которое имеется в Сборнике, берут из него, на сырье, отсутствующее в Сборнике, делают контрольные проработки для определения нормы отходов и потерь.

Технико-технологические карты на новые блюда (изделия) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. При какой температуре необходимо производить взвешивание для определения потерь при тепловой обработке?
2. Какую массу указывают при составлении проекта рецептуры на блюдо (изделие), нетто или брутто?

3. Что служит основанием для списания отходов с материально ответственного лица на сырье, отсутствующее в Сборнике?
4. Как определить норму отходов и потерь на нестандартное сырье?
5. Каким документом оформляются нормы отходов и потерь, определенные с помощью контрольной проработки?

### *Практическое занятие 8*

## **ЗАПОЛНЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИОННОЙ КАРТЫ**

### **Цель работы**

Научиться оформлять калькуляционную карту.

### **Задание**

Изучить правила оформления калькуляционной карты.

### **Теоретическая часть**

Любому предприятию важно определить по какой цене продавать свою продукцию. В общественном питании сначала высчитывают затраты на сырье – стоимость сырьевого набора. Для определения цены сырьевого набора применяется первичный документ – Калькуляционная карточка (форма № ОП-1). Затем к цене сырьевого набора прибавляют наценку, и все затраты предприятия покрываются за счет наценки.

Имеется множество разновидностей цен: оптовые, розничные, регулируемые, договорные, и ряд других.

Цены оптовые – цены, по которым промышленные предприятия или их посредники реализуют свою продукцию в больших объемах (оптом), не прибегая к услугам торговых розничных организаций. По оптовым ценам продукция реализуется между предприятиями, из оптовой сферы в розничную – путем продажи торговым организациям, но не населению, которое совершает покупки относительно мелкими партиями.

Цены розничные – цены, по которым товары реализуют конечному потребителю – населению, так как данные товары являются в основном продукцией потребительского назначения.

Цена закупки – цена, по которой были куплены товарно-материальные ценности.

Продажная цена готовой продукции общественного питания состоит из стоимости сырья, использованного для ее изготовления, торговой наценки, покрывающей все расходы предприятия для производства продукции. Наценка так же включает в себя планируемую часть прибыли.

Наценка – разница между ценой закупки товара и ценой продажи, необходимая для покрытия издержек производства и получения прибыли предприятия. Для предприятий общественного питания наценка – это разница между продажной ценой и ценой сырьевого набора.

Предприятия общественного питания, могут определять стоимость реализуемых блюд (изделий) традиционным и рыночным способами. При любом из этих способов расчета продажных цен расход сырья на производство каждого блюда строго нормирован.

**Способ традиционный** – с помощью единой наценки, установленной на предприятии. При традиционном способе продажная цена блюда определяется путем составления калькуляционной карточки, и установлением на все блюда без исключения одной единой наценки.

При таком способе рассчитать продажную цену блюда можно двумя методами:

– в стоимость сырьевого набора продукты включаются по цене закупки, а продажная цена блюда определяется путем добавления к цене сырьевого набора единой наценки, установленной на предприятии;

– в стоимость сырьевого набора продукты включаются по продажной цене (цена приобретения плюс наценка), а продажная цена блюда равна стоимости сырьевого набора. В таком случае приход товара должен учитываться уже с учетом единой наценки. При втором методе наценка обычно налагается в момент передачи сырья на производство. Хотя может налагаться и в момент оприходования на склад, и числиться на складе продукты будут уже с наценкой. Предприятия общественного питания имеют право выбирать, в какой момент им производить начисление торговой наценки на закупочные цены продуктов: при их оприходовании на склад (кладовую) или при передаче в производство (кухню, цеха) и буфеты.

Традиционный способ расчета продажных цен обязательно должен использоваться на тех предприятиях общественного питания, на которых наценка устанавливается в определенных размерах на основании закона. Дело в том, что область общественного питания является социально значимой, и в ряде случаев государство устанавливает предел торговой наценки для определенных категорий предприятий.

Первый метод традиционного способа расчета продажной цены блюда применяют предприятия, в составе которых есть подразделения, работающие с разной наценкой, или применяющие разную наценку.

Второй метод традиционного способа расчета продажной цены блюда применяют предприятия, реализующие продукцию всегда с одной наценкой, независимо от времени и места реализации.

**Способ рыночный** – предприятиям общепита дано право самостоятельно устанавливать цены, на реализуемую продукцию, кроме тех, о

которых говорилось выше. Те организации, которые не ограничены в размере наценки, продажную цену на готовую продукцию устанавливают самостоятельно исходя из конкретных условий деятельности: наличие конкурентов, покупательской способности предполагаемого потребителя данной продукции и так далее. И при этом на разные блюда одного обеденного зала может быть разная наценка.

При единой наценке на все блюда на предприятии (предположим в 200%), например, при закупке дорогого сырья продажная цена на блюдо может оказаться столь высокой, что оттолкнет покупателей от приобретения. Но это не означает, что это блюдо не будет продаваться. Стоит несколько снизить цену блюда, его охотно раскупают. Но слишком сильно снижать цены тоже нельзя. Иначе разница от продажной цены и цены сырьевого набора не покроет затрат на производство. Блюда же, пользующиеся повышенным спросом, но для изготовления которых затрачивается не так много средств, продаются выше средней предполагаемой наценки. То есть уровень наценки у всех блюд разный, исходя из спроса покупателей.

Также калькуляция продажной цены с единой наценкой предполагает расчет цены на определенную дату, а так как цены на входящее сырье постоянно меняются, цены на блюда будут тоже постоянно меняться. Это неудобно для персонала. Не дает возможности запомнить цены кассирам, официантам, бухгалтеру приходится ежедневно производить пересчет продажных цен.

Поэтому главный фактор при определении цены для предприятий, устанавливающих цены рыночным способом, – наличие спроса на продукцию, а не стоимость входящего в нее сырья. Поэтому в большинстве современных предприятий общественного питания продажная цена формируется интуитивно: может быть сколь угодно высокой в зависимости от амбиций руководства, но и она корректируется, исходя из конкуренции на рынке подобных товаров и наличия спроса. То есть зависит от уровня покупательского спроса. В организациях, работающих таким образом, цены на продукцию относительно стабильны, что облегчает официантам или кассирам их запоминание, позволяет издавать по более низкой стоимости красочные меню, поскольку их можно печатать большими тиражами, и, самое главное, работники бухгалтерии избавляются от трудоемкой ежедневной работы по пересчету калькуляционных карточек, так как любая организация общественного питания имеет достаточно большой ассортимент изготавливаемой продукции, а калькуляционная карточка составляется на каждое наименование продукции и пересчитывается при изменении цен на сырье.

На практике многие организации общественного питания продолжают составлять калькуляционные карты. Только делают это не



Калькуляцию составляют в расчете на одно или 100 блюд. Чтобы наиболее точно определить цены реализации, рекомендуется производить калькуляцию на 100 блюд. Затем суммы стоимости каждого входящего в блюдо сырья, складывают и делят на 100, чтобы определить стоимость сырьевого набора одной порции. Затем умножают на процент наценки, полученную сумму наценки прибавляют к цене сырьевого набора; полученный результат и есть продажная цена блюда. Для тех изделий, на которые рецептура дана на 1 кг выхода, калькуляция составляется на 10 кг.

Рассмотрим бланк калькуляционной карточки. Во-первых, она содержит информацию: название организации, дату составления, наименование блюда, на которое составляется карточка. Далее колонка, в которую вносится перечень сырья для изготовления блюда. Еще одна колонка справа содержит надпись «Норма кг», в которую вносят массу брутто из технологической карты или из Сборника рецептов.

При составлении калькуляционной карточки необходимо из технологической карты, из колонки «Брутто» на 100 порций перенести значение в калькуляционную карточку в колонку «Норма», а затем в колонку «Цена» поставить учетные цены и, перемножив количество на цену, заполнить графу «Сумма».

Далее, полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке в строке «Общая стоимость сырьевого набора». Цена сырьевого набора одного блюда получается путем деления общей суммы на 100 (если карточка составляется на 100 блюд). Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки в %, устанавливаемой приказом руководителя предприятия.

В случае изменения количества компонентов в сырьевом наборе блюда или цены на сырье новая цена сырьевого набора блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в ее заголовке даты изменений. В графе «Дата составления» проставляется дата последней записи в карточке. При составлении калькуляционной карточки следует обратить внимание на графу «Выход в готовом виде». В данной графе в обязательном порядке указывается масса одного блюда в граммах. Для первых блюд, отпускаемых с мясом, фрикадельками, рыбой и так далее масса подобных продуктов, входящих в блюдо, указывается отдельно через дробь, например, 250/30, где 250 жидкая часть супа, а 30 – мясо или рыба или другая дорогостоящая часть блюда. Может быть указан выход супа так: 250/30/10, где 10 г составляет сметана. Для вторых блюд должна быть указана масса основного блюда, гарнира и соуса, например, 100/80/25, где 100 г – масса основного блюда, 80 г – масса гарнира и 25 г – масса соуса.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей дается в первой графе по соответствующим строкам.

### **Практическая часть**

1. Составить калькуляцию на печень тушеную в соусе по рецептуре № 592 Сборника по II колонке на март месяц при условии, что на предприятие поступила печень говяжья охлажденная.

2. Составить калькуляцию на блюдо «Рыба жареная с гречневой кашей в сметанном соусе» по рецептуре № 492 Сборника по I колонке.

3. Составить калькуляцию на «Рыбу жареную с луком по-ленинградски» по рецептуре № 491 Сборника по II колонке.

## **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **Основная литература**

1. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

### **Дополнительная литература**

2. Артемова Е.Н., Мясищев Н.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Орёл: Орёл-ГТУ, 2009. – 171 с.

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Стандартинформ, 2008 – 11 с.

4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2010 – 12 с.

5. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2011 – 14 с.

6. ОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2009 – 5 с.

7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2009 – 12 с.

8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200 - ИНФРА-М, 2000 – 85 с.

9. СанПиН 2.3.2.1324–3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2002 – 24 с.

### ***Ресурсы Интернет***

1. ГОСТ 30390. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734760937&tld=ru&lang=ru&name=GOST-30390-](https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734760937&tld=ru&lang=ru&name=GOST-30390-2013.pdf&text=методы%20анализа%20первых%20блюдов%20ГОСТ)

2013.pdf&text=методы%20анализа%20первых%20блюдов%20ГОСТ

2. ГОСТ 31986. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>

3. ГОСТ Р 54607.2. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>

5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

6. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

7. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)

8. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

### ***Образец титульного листа журнала практических работ***

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Камчатский государственный технический университет»

*Департамент «Пищевые биотехнологии»*

*Кафедра «Технологии пищевых производств»*

*Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»*

*Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях  
общественного питания»*

### **Журнал практических работ**

Выполнил:  
студент группы 25ТПБ  
Петров А.А. \_\_\_\_\_  
подпись

Проверил:  
доцент кафедры ТПП, к.т.н.  
Ефимова М.В. \_\_\_\_\_  
подпись

*Петропавловск-Камчатский  
2024*