

21-1038

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УЧЕТА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

21-01038

Учебное пособие



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»**

**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УЧЕТА
В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

**Краснодар
КубГАУ
2020**

УДК 658.5:664 (075.8)
ББК 36.80
О-75

Рецензенты:

Т. В. Першакова – д-р техн. наук, доцент
(Краснодарский научно-исследовательский институт хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции);

Л. В. Донченко – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный аграрный университет)

О-75 Основы технологического учета в производстве продуктов питания : учеб. пособие / И. В. Соболев, Л. Я. Родионова, А. А. Варивода, С. М. Горлов. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 114 с.

ISBN 978-5-907402-31-7

Описаны общие вопросы учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изложены основы организации производственного учета на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции, принципы составления первичной учетной документации. Рассмотрены особенности производственного учета и отчетности, регистрации затрат и калькулирования себестоимости продукции на перерабатывающих предприятиях.

Издание предназначено для обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

УДК 658.5:664 (075.8)
ББК 36.80

- Соболев И. В., Родионова Л. Я., Варивода А. А., Горлов С. М., 2020
- ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина», 2020

ISBN 978-5-907402-31-7

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
1 ОСНОВНОЙ ГРУППОВОЙ АССОРТИМЕНТ КОНСЕРВОВ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	3
1.1 Значение производственного учета	4
1.2 Понятия «Затраты», «Расходы», «Издержки». Классификация затрат и организация их учета	9
2 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ УЧЕТА, КОНТРОЛЯ КОНСЕРВНОЙ ПРОДУКЦИИ. ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ КОНСЕРВНОГО ПРОИЗВОДСТВА: СЫРЬЕ, МАТЕРИАЛЫ, ТАРА	18
2.1 Понятие, задачи и классификация затрат в целях их учета	18
2.2 Методы учета затрат на производство	23
3 ПРАВИЛА УЧЕТА КОНСЕРВНОЙ ПРОДУКЦИИ. РЕЦЕПТУРЫ, ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ	28
4 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УЧЕТА В ПРОИЗВОДСТВЕ: ТОМАТНЫХ КОНСЕРВОВ	35
5 УЧЕТ, РАСЧЕТЫ И КОНТРОЛЬ В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	41
5.1 Особенности учёта затрат и продукции на предприятиях по переработке зерна	41
5.2 Калькулирование себестоимости продукции на предприятиях по переработке зерна	47
5.3 Учет расхода основного сырья и материалов в производстве хлебопродуктов	52
5.4 Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, брака и отходов.....	55
6 УЧЕТ, РАСЧЕТЫ И КОНТРОЛЬ В ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ, МЯСНЫХ, МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ	69
6.1 Особенности учета затрат и калькулирование себестоимости продукции на предприятиях по переработке мяса.....	69
6.2 Калькулирование себестоимости продукции на предприятиях по переработке мяса.....	74

6.3 Особенности производственного учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях.....	77
6.4 Журнал (книга) учета закладки сырья и выхода готовой продукции	81
7 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УЧЕТА В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	87
7.1 Производственный учет как составная часть управленческого учета	87
7.2 Первичные учетные документы	89
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	97
ТЕСТЫ	98
СПИСОК ТЕРМИНОВ	106
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	110