



职业教育课程改革创新示范精品教材

餐饮成本核算 与实务

CANYIN CHENGBEN HESUAN
YU SHIWU

郭宏亮◎主编

全彩四色 印刷精良



1 以市场为导向，以适用为原则

2 以案例为主线，以任务为载体

3 理实一体，实用性强

4 图文并茂，有趣易懂

 **北京理工大学出版社**
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

职业教育课程改革创新示范精品教材

餐饮成本核算与实务

主 编 郭宏亮
副主编 闫文胜
参 编 郑 革 刘 磊

7-7119
#86

版权专有 侵权必究

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮成本核算与实务 / 郭宏亮主编. — 北京 : 北京理工大学出版社, 2014.8

职业教育课程改革创新示范精品教材

ISBN 978-7-5640-9329-7

I. ①餐… II. ①郭… III. ①饮食业 - 成本管理 - 高等职业教育 - 教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第121529号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街5号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

82562903 (教材售后服务热线)

68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京通县华龙印刷厂

开 本 / 787毫米 × 1092毫米 1/16

印 张 / 8.25

字 数 / 194千字

版 次 / 2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷

定 价 / 32.00元

责任编辑 / 卢 静

文案编辑 / 卢 静

责任校对 / 孟祥敬

责任印制 / 边心超

图书出现印装质量问题, 请拨打售后服务热线, 本社负责调换

序

以就业为导向的职业教育,是一种跨越职业场和教学场的职业教育,是一种典型的跨界教育。跨界的职业教育,必然要有跨界的思考。职业教育课程作为人才培养的核心,其跨界特征,也决定了职业教育的课程,是一种跨界的课程。

课程开发必须解决两个问题:一是课程内容如何选择;二是课程内容如何排序。第一个问题很好理解,培养科学家、培养工程师、培养职业人才所要学习的课程内容是不同的;而第二个问题却是课程开发的关键所在。所谓课程内容的排序,指的是课程内容的结构化。其意为,当课程内容选择完毕,这些内容又如何结构化呢?知识只有在结构化的情况下才能传递,没有结构的知识是难以传递的。但是,长期以来,教育却陷入了一个怪圈:以为课程内容只有一种排序方式,即依据学科体系的排序方式来组织课程内容,其所追求的是知识的范畴、结构、内容、方法、组织以及理论的历史发展。形象地说,这是在盖一个知识的仓库,所追求的是仓库里的每一层、每一格、每一个抽屉里放什么,所搭建的只是一个堆栈式的结构。然而,存储知识的目的在于应用。在一个人的职业生涯之中,应用知识远比存储知识重要。因此,相对于存储知识的课程范式,一定存在着一个应用知识的课程范式。国际上把应用知识的教育称之为行动导向的教育,把与之相应的应用知识的教学体系称之为行动体系,也就是做事的体系,或者更通俗地、更确切地说,是工作的体系。这就意味着,除了存储知识的学科体系课程,还应该有一个应用知识的行动体系的课程。也就是说,存在一个基于行动体系的课程内容的排序方式。

基于行动体系课程的排序结构,就是工作过程。它所关注的是工作的对象、方式、内容、方法、组织以及工具的历史发展。按照工作过程排序的课程,是基于知识应用的课程,关注的是做事的过程、行动的过程。所以,教学过程或学习过程与工作过程的对接,已成为当今职业教育课程改革的共识。

但是,对实际的工作过程,若仅经过一次性的教学化的处理后就用于教学,很可能只是复制了一个具体的工作过程。这里,从复制一个学科知识的仓库到复制一个具体工作过程,尽管是向应用知识的实践转化,然而由于没有一个比较、迁移、内化的过程,学生很难获得可持续发展的能力。根据教育心理学“自迁移、近迁移和远迁移”的规律,以及中国哲学“三生万物”的思想,将实际的工作过程,按照职业成长规律和认知学习规律,予以三次以上的教学化处理,并演绎为三个以上的有逻辑关系的、用于教学的工作过程,强调通过比较学习的方式,实现迁移、内化,进而使学生学会思考,学会发现、分析和解决问题,掌握资讯、计划、决策、实施、检查、评价的完整的行动策略,将大大促进学生的可持续发展。所以,借助于具体工作过程——“小道”的学习及其方法的习得实践,去掌握思维的工作过程——“大道”的思维和方法论,将使学生能从容应对和处置未来和世界可能带来的新的工作。

近年来,随着教学改革的深入,我国的职业教育正是在遵循“行动导向”的教学原则,强调“为了行动而学习”“通过行动来学习”和“行动就是学习”的教育理念的基础上、在学习和借鉴国内外职业教育课程改革成功经验的基础之上,有所创新,形成了“工作过程系统化的课程”开发理论和方法。现在这已为广大职业院校一线教师所认同、所实践。

烹饪专业是以手工技艺为主的专业,比较适合以形象思维见长、善于动手的职业教育学校学生。烹饪专业学生职业成长具有自身的独特规律,如何借鉴工作过程系统化课程理论及其开发方法,构建符合该专业特点的特色课程体系,是一个非常值得深入探究的课题。

令人欣喜的是,有着30年烹饪办学经验的北京劲松职业高中,作为我国职业教育

领域中一所很有特色的学校,这些年来,在烹饪专业课程教学的改革领域,进行了全方位的改革与探索。学校通过组建由烹饪行业专家、职业教育课程专家和一线骨干教师构成的课程改革团队,在科学的调研和职业岗位分析的基础上,确立了对烹饪人才的技能、知识和素质方面的培训要求,并结合该专业的特点,构建了烹饪专业工作过程系统化的理论与实践一体化的课程体系。

基于我国教育的实际情况,北京劲松职业高中在课程开发的基础上,编写了一套烹饪专业的工作过程系统化系列教材。这套教材以就业为导向,着眼于学生综合职业能力的培养,以学生为主体,注重“做中学,做中教”,其探索执着,成果丰硕,而主要特色,有以下几点:

1. 按照现代烹饪行业岗位群的能力要求,开发课程体系

该课程及其教材遵循工作过程导向的原则,按照现代烹饪岗位及岗位群的能力要求,确定典型工作任务,并在此基础上对实际的工作任务和内容进行教学化的处理、加工与转化,通过进一步的归纳和整合,开发出基于工作过程的课程体系,以使学生会真实的工作环境中,运用知识和岗位间协作配合的能力,为学生未来顺利适应工作环境和今后职业发展奠定坚实基础。

2. 按照工作过程系统化的课程开发方法,设置学习单元

该课程及其教材根据工作过程系统化课程开发的路线,以现代烹饪企业的厨房基于技法细化岗位内部分工的职业特点及职业活动规律,以真实的工作情境为背景,选取最具代表性的经典菜品、制品或原料作为任务、单元或案例性载体的设计依据,按照由易到难、由基础到综合的递进式逻辑顺序,构建了三个以上的学习单元(即“学习情境”),体现了学习内容序化的系统性。

3. 对接现代烹饪行业 and 企业的职业标准,确定评价标准

该课程及其教材针对现代烹饪行业的人才需求,融入现代烹饪企业岗位或岗位群的工作要求,对接行业和企业标准,培养学生的实际工作能力。在理实一体化的教学层面,以工作过程为主线,夯实学生的技能基础;在学习成果的评价层面,融入烹饪

职业技能鉴定标准,强化练习与思考环节,通过专门设计的技能考级的理论与实操试题,全面检验学生的学习效果。

这套基于工作过程系统化的教材的编写和出版,是职业教育领域深入开展课程和教材改革的新成效的具体体现,是一个具有多年实践经验和教改成果的劲松职业高中的新贡献。我很荣幸将北京劲松职业高中开发的课程和编写的教材,介绍、推荐给读者。

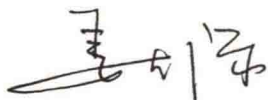
我相信,北京劲松职业高中在课程开发中的有益探索,一定会使这套教材的出版得到读者的青睐,也一定会在职业教育课程和教学的改革与发展中,起到引领、标杆的作用。

我希望,北京劲松职业高中开发的课程及其教材,在使用的过程中,通过教学实践的检验和实际问题的解决,不断得到改进、完善和提高,为更多精品课程教材的开发夯实基础。

我也希望,北京劲松职业高中业已形成的探索、改革与研究的作风,能一以贯之,在建立具有我国特色的职业教育和高等职业教育的课程体系的改革之中,做出更大的贡献。

改革开放以来,职业教育为中国经济社会的发展,做出了普通教育不可替代的贡献,不仅为国家的现代化培养了数以亿计的高素质劳动者和技能型人才,而且在提高教育质量的改革之中,职业教育创新性的课程开发成功的经验与探索——已从基于知识存储的结果形态的学科知识系统化的课程范式,走向基于知识应用的过程形态的工作过程的课程范式,大大丰富了我国教育的理论与实践。

历史必定会将职业教育的“功勋”,铭刻在其里程碑上。



2014年6月1日 北京



前言

P R E F A C E

《餐饮成本核算与实务》是职业学校中,烹饪专业学生必修的一门专业理论核心课程。

根据《国家中长期教育改革和发展规划纲要》“以服务为宗旨,以就业为导向,推进教育教学改革”的要求,在教材的编写过程中,编者征求了行业、企业专家及餐饮行业权威人士意见,对现行的烹饪学校及开设的相关课程进行了广泛的调研,在充分听取了广大一线工作者建议的基础上,确定了本教材的编写原则和模式。

《餐饮成本核算与实务》教材共分为六个单元:主要包括认识餐饮成本核算、厨房常用计量工具及使用、原材料及菜品成本核算、饮食产品价格的核算、菜单的设计与订制和成本控制与管理,共包含16个工作任务。每个任务的编排设置了任务描述、学习准备、任务思考、知识学习、课后作业、拓展任务、知识链接七个环节。在学习基础知识的同时,强调理论与实践相结合,注重课程的实操性,从而提高学生实际操作能力和水平。

本教材在编写过程中,立足职业教育的课程体系建设,依据行业对相关岗位的实际需要,具有以下特点:

一、以市场为导向,以适用为原则

根据职业教育以技能为基础的特点,强调理论知识与实践能力的培养相结合,突出操作性。并参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,适用于职业教育在校学生的学习使用。

二、教材充分体现学科先进性和科学性

教材中尽量反映当前餐饮企业中新理念、新技术、新工艺等,适当介绍国内外

最新的研究成果和管理经验,体现教材的时代性和前沿性。

三、教材条理清晰,内容简单实用

学习任务中各个环节设置符合学习认知心理,适用性、实用性强。任务既有课前的学习准备,又有课后的任务拓展;既有知识传授,又有检测评价;还有相关知识链接的介绍。由于把理论教学与烹饪专业教学和实际操作相结合,所以教材更加容易被学生所接受。

本教材由郭宏亮主编,主要负责单元一、单元四、单元五、单元六的编写和全教材统稿;副主编闫文胜负责单元三的编写和教材文稿校对;郑革、刘磊负责单元二和部分专业资料的收集。教材在编写过程中,得到了北京市劲松职业高中领导的关心和支持,特别是杨文尧同志的指导,在此表示感谢!

不足之处敬请专家、同行和广大读者批评指正。

编者

2014年4月

目录

CONTENTS

单元一 认识餐饮成本核算

单元导读.....	2
任务一 什么是餐饮成本核算.....	3
任务二 为什么要进行餐饮成本核算	8

单元二 厨房常用计量工具及使用

单元导读.....	16
任务一 厨房常用的计量工具.....	17
任务二 常用度量衡的单位及换算.....	22

单元三 原材料及菜品成本核算

单元导读.....	30
任务一 净料率和成本系数的应用	31
任务二 净料成本的核算.....	38
任务三 调味品成本的核算	43
任务四 餐饮产品成本的核算	50

单元四 饮食产品价格的核算

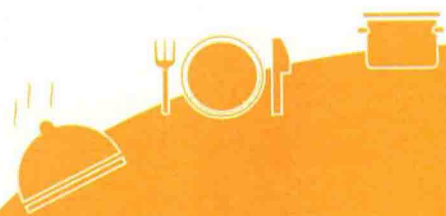
单元导读.....	62
任务一 产品销售价格的构成.....	63
任务二 产品销售价格的计算.....	68
任务三 产品销售价格的调整.....	73

单元五 菜单的设计与订制

单元导读.....	80
任务一 零点菜单的设计与制作.....	81
任务二 宴会菜单的设计与制作.....	88

单元六 成本控制与管理

单元导读.....	98
任务一 标准菜谱的应用与制作	99
任务二 盈亏平衡分析	104
任务三 成本核算成果分析	109
课后作业参考答案	118



单元一 认识餐饮成本核算



单元导读

餐饮企业要想在激烈的市场竞争中立于不败之地,除了保证菜肴质量,提高服务质量外,做好餐饮成本核算工作,做到既不侵害消费者利益,又能使企业获得合理的经济效益,是至关重要的。

本单元是学习餐饮成本核算与实务的理论基础,是深入了解餐饮成本核算作用和餐饮业经营的特点,理解餐饮业成本构成和要素的必要准备,对从事厨房管理、餐饮经营工作具有重要意义。

学习目标

1. 熟知餐饮产品成本的基本要素;
2. 熟知餐饮业的经营特点;
3. 理解餐饮成本核算的概念和作用;
4. 能够解读餐饮业成本的主要构成。

任务一 什么是餐饮成本核算



【任务描述】

本任务主要是学习餐饮成本核算的基本概念和基本方法,理解餐饮成本核算的构成要素及作用。

【学习准备】

通过网络学习,课前在家中制作一份“土豆鸡蛋沙拉”如图1-1,并完成表1-1的填写。



图1-1 土豆鸡蛋沙拉

表1-1 土豆鸡蛋沙拉成本

原料名称	原料单价(元)	使用数量(克)	金额(元)
土豆			
鸡蛋			
沙拉酱			
合计			

【任务思考】

1. 菜点产品的成本由哪些部分构成?
2. 为什么要对菜点产品进行成本核算?

【知识学习】

学习总结分析

1. 制作“土豆鸡蛋沙拉”时,使用最多的原料是_____,价格是_____元。
2. 制作“土豆鸡蛋沙拉”时,使用最少的原料是_____,价格是_____元。
3. 鸡蛋在本菜品中所起到的作用是_____。
4. 制作一份“土豆鸡蛋沙拉”共计花费_____元。

确定餐饮产品成本的要素

餐饮产品制作过程中所使用的原材料种类繁多,主要包括:粮、油、蛋、乳、禽、畜、水产、果蔬、干货、调味品等。根据其在菜品构成中的不同作用,一般可分为:主料、配料(也称辅料)和调料(也称调味品)三大类。它们是构成餐饮产品的成本,亦称餐饮产品成本的三要素。其计算公式为:

$$\text{产品成本} = \text{主料成本} + \text{配料成本} + \text{调料成本}$$

1. 主料

主料,是指构成菜点产品的主要原料。根据菜点品种不同,主料所用的原材料种类也不相同。一般情况下,主料在菜点产品的成本中价值较高,用量较大,因此所占菜品成本的比重也比较大。主料成本是构成菜点产品成本的主体。

2. 配料

配料,也称辅料,是指构成菜点产品的辅助原料。在各种菜点产品中,起到增香、增色、增味、装饰等辅助作用。一般情况下,配料在菜点产品的成本中价值较低,用量较少,因此所占菜品成本的比重也比较低。在同一菜点产品中,配料成本往往低于主料成本。

3. 调料

调料,也称调味品,是指构成菜点产品口味的调味用料。在各种菜点产品中起到综合或调配菜点口味的作用。一般情况下,调料在菜点产品的成本中用量最少,所占菜品成本的比重也最低。但是,随着市场新型复合调料的不断推出以及一些特殊调味品(如藏红花等)的使用,一些菜点产品中调料成本所占的比重也在不断上升。

餐饮业成本的构成

餐饮业随着中国经济的不断深化发展,从1991年开始连续20年以20%左右的增长速度,成为第三产业中最为活跃的行业之一。然而自2012年开始,全国餐饮市场出现滑坡现象,特别是从2013年开始,经营成本上升、利润大幅下挫、供求结构性失衡的现象极为普遍,严重阻碍了餐饮行业的发展。我们在认识到外部环境对行业发展具有深刻影响的同时,也必须清醒地认识到,餐饮企业要发展只是埋头经营是不够的,更要着眼于需求、着眼于市场,在餐饮业转型升级的过程中,不断运用现代理念、现代模式、现代制度,使企业获得生存与发展的空间。

1. 餐饮成本核算的概念

从广义上看,餐饮成本主要包括原材料、员工工资、其他费用(包括:水、电、燃气费;餐具、厨具费用;清洁费用;办公用品费;租金;电话费;银行利息等),其计算公式为:

$$\text{广义成本} = \text{直接材料费} + \text{直接人工费} + \text{其他费用}$$

从狭义上看,餐饮成本主要是指餐饮企业各部门为正常运营所需而购置的各种原材料费用。一般情况下,餐饮企业的成本核算仅指狭义的原材料的成本核算。

综上所述,餐饮成本核算是指餐饮企业在一定时期内,生产菜点产品时所消耗的食品原材料成本和其他费用形成的审核和计算。

2. 餐饮业成本的构成

从餐饮企业的经营性质来看,餐饮业的成本包括:生产、销售、服务三个方面所发生的费用。由于这三者又统一体现在一个企业里,因此除原材料的成本费用之外,其他费用(如:人员工资、经营费用、管理费用等)的成本均另立单元,列在餐饮企业的经营管理费用单元中去计算,这与其他行业的成本核算有着明显的区别。

依据1993年7月1日起实施的《旅游餐饮服务企业财务制度》第四十八条之规定:企业在经营过程中发生的各项直接支出,计入营业成本,包括企业餐饮部和餐馆耗用的餐饮产品及饮料的原材料主料、配料和调料成本。因此从制度上对餐饮企业的成本构成做出了明确的界定。在具体操作过程中,原材料成本主要包括产品的主料、配料、调料的成本和加工过程所产生的合理损耗;产品制作过程中所使用的其他用料,视为配料列入成本;因异

地采购和存储所发生的运输费、保管费、冷藏费也应列入成本。

3. 餐饮产品的成本计算方法

在菜点成本计算过程中,不论具体商品原材料在菜点产品中充当什么角色,将其耗费金额相加即可,公式可表示为:

$$\text{菜点成本} = \text{菜品所用原材料成本总和}$$

如果将燃料成本计入,则公式可表示为:

$$\text{菜点成本} = \text{菜品所用原材料成本总和} + \text{燃料成本}$$

【课后作业】

1. 餐饮成本核算是指餐饮企业在一定时期内,生产菜点产品时所消耗的_____和_____形成的审核和计算。
2. 菜点产品成本由_____,_____,_____三个部分组成。
3. 一般情况下,构成菜点产品成本的主体是_____。
4. 在菜点产品的成本中用量最少的是_____。
5. 餐饮成本核算与其他行业的成本核算一样没有什么区别。(是、否)

【拓展任务】

课后任意制作一道菜肴,并完成表1-2的填写(或提交电子版及成品图)。

表1-2 材料成本

菜肴名称: _____ 制作时间: _____

类别	原料名称	用量(克)	单价(元/千克)	金额(元)
主料				
配料				