

«Согласовано»

Министр образования и науки
Калужской области



А.С. Аникеев

2019 г.

«Утверждаю»

Директор ГАПОУ КО «Людиновский
индустриальный техникум»



В.М.Харламов

2019 г.

Калькуляция затрат
по профессии:
12901 Кондитер

Учебное заведение: ГАПОУ КО «ЛИТ»

Количество студентов	25
Количество учебных часов в год	320

1.	Затраты на оплату труда основного персонала	72 889,07
2.	Затраты на материальные запасы	16 635,00
3.	Сумма начисления амортизации оборудования, используемого при оказании платной услуги	8 934,02
4.	Накладные затраты, относимые на платную услугу	46 461,67
	в т.ч.:	
	затраты на АУП	19 057,20
	услуги связи	573,82
	коммунальные услуги	17 051,29
	работы, услуги по содержанию имущества	3 431,76
	прочие работы, услуги	1 309,97
	приобретение основных средств	1 301,85
	приобретение материальных запасов	3 735,78
5.	Итого затрат	144 919,76
6.	Рентабельность (%)	35,419769
	Цена платной услуги (работы)	196 250,00
	Цена на одного студента	7 850,00

Главный бухгалтер

Бабкина С.С.

Таблица 1

Расчет затрат на оплату труда персонала
по профессии
«Кондитер»

Должность	Средний должностной оклад в месяц, включая начисления на выплаты по оплате труда (руб.)	Месячный фонд рабочего времени (час.)	Норма времени на оказание платной услуги (час.)	Затраты на оплату труда персонала (руб.): (5) = (2) / (3) x (4)
1	2	3	4	5
1. Преподаватель	16 400,04	72	320	72 889,07
Итого	X	X	X	72 889,07

Таблица 2

Расчет затрат на материальные запасы
по профессии
«Кондитер»

	Наименование материальных запасов	Единица измерения	Расход (в ед. измерения)	Цена за единицу	Всего затрат материальных запасов: (5) = (3) x (4)
	1	2	3	4	5
1	Доска разделочная	шт	10	130,00	1 300,00
2	Картофелемялка	шт	10	100,00	1 000,00
3	Кастриоля алюминиевая	шт	5	340,00	1 700,00
4	Сковорода чугунная	шт	5	750,00	3 750,00
5	Терка для овощей	шт	10	160,00	1 600,00
6	Нож	шт	10	96,00	960,00
7	Салатник	шт	5	130,00	650,00
8	Тарелка	шт	25	70,00	1 750,00
9	Набор для специй	шт	5	45,00	225,00
10	Подставка	шт	5	100,00	500,00
11	Лопатка металлическая	шт	5	50,00	250,00
12	Венчик	шт	5	130,00	650,00
13	Консервооткрывалка	шт	5	50,00	250,00
14	Кисть кулинарная	шт	5	60,00	300,00
15	Сито	шт	1	200,00	200,00
16	Форма для выпечки	шт	10	50,00	500,00
17	Противень	шт	5	210,00	1 050,00
18					
19					
20					
	ИТОГО:	x	x	x	16 635,00

Расчет суммы
начисленной амортизации оборудования
по профессии
«Кондитер»

Наименование оборудования	Балансовая стоимость	Годовая норма износа (%)	Годовая норма времени работы оборудования (час.)	Время работы оборудования в процессе оказания платной услуги (час.)	Сумма начисленной амортизации: (6) = (2) x (3) x (5) / (4)
1	2	3	4	5	6
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
Итого	X	X	X	X	#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!
					#ДЕЛ/0!

Таблица 4

Расчет накладных затрат
по профессии
«Кондитер»

1.	Прогноз затрат на административно-управленческий персонал	4 054 906,67	0,34	19 057,20
2.	Прогноз затрат общехозяйственного назначения	5 831 001,14	0,49	27 404,47
3.	Прогноз суммы начисленной амортизации имущества общехозяйственного назначения	1 900 940,92	0,16	8 934,02
4.	Прогноз суммарного фонда оплаты труда основного персонала	15 609 263,59		
5.	Коэффициент накладных затрат $((1)+(2)+(3))/(4)$	0,76		
6.	Затраты на основной персонал, участвующий в предоставлении платной услуги	72 889,07		
7.	Итого - накладные затраты $((5)*(6))$	55 395,69		

Прогноз затрат общехозяйственного назначения (по данным за предыдущий год):

244 вид расходов, в том числе:	5 831 001,14	1,00	27 404,47
221	122 094,49	0,02	573,82
223	3 628 098,20	0,62	17 051,29
225	730 195,04	0,13	3 431,76
226	278 729,74	0,05	1 309,97
310	277 001,74	0,05	1 301,85
340	794 881,93	0,14	3 735,78