**Практическое занятие**

Расчёт цен на готовую продукцию, составление калькуляционных карточек.

**Цель:** научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства:холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия **Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

**Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Теоретический материал**

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептур или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

**Таблица калькуляции блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| Колонки | Правила расчета |
| «№ п\п» | Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета |
|  | стоимости блюда |
| «Наименование | Переписываются продукты, необходимые для приготовления |
| продуктов» | блюда из сборника рецептур или технологической карты |
| «Норма» | Берется **колонка брутто** из сборника рецептур или |
|  | технологической карты и рассчитывается: |
|  | - холодные блюда, супы, вторые блюда на **100** **порций** |
|  | - гарниры, соусы, бульоны, тесто на **10** **кг** |
|  | Колонка рассчитывается в **кг**, для этого **делят** полученное число |
|  | в г **на** **1000** и получают кг. |
| «Цена» | Рассчитываются продукты **за** **1** **кг** |
| «Сумма» | Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена. |
| Общая стоимость | Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем |
| набора | сложения колонки «Сумма» |
| Наценка | Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на |
|  | 100 % |
| Продажная цена | Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется |
| блюда | наценка и делится на 100 порций или 10 кг |
| Выход в готовом | Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в |
| виде | сборнике рецептур или технологической карте или 1000 г |

**Задания**

1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 120 %.
3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 250 %).
4. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой

(наценка 25%).

Приложение 1

Цены на сырье:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Цена | Наименование сырья | Цена |
| Мука пшеничная | 56-00 | Сахар | 60-00 |
| Эссенция (50 мл) | 500-00 | Натрий, аммоний двууглекислый | 40-00 |
| Апельсины | 270-00 | Кислота лимонная | 115-00 |
| Огурцы свежие | 60-00 | Сметана (400 мл) | 80-00 |
| Картофель | 30-00 | Говядина | 500-00 |
| Сардельки | 350-00 | Лук репчатый | 20-00 |
| Маслины (300 г) | 70-00 | Лимон | 230-00 |
| Яйца куриные | 50-00 | Масло сливочное | 400-00 |
| Соль | 20-00 | Арахис жареный | 200-00 |
| Желатин (15 г) | 20-00 | Помидоры свежие | 70-00 |
| Лук зеленый (20 г) | 25-00 | Сельдь | 250-00 |
| Телятина | 650-00 | Окорок копчено-вареный | 500-00 |
| Почки говяжьи | 100-00 | Каперсы (130 г) | 250-00 |
| Томатное пюре (140 г) | 200-00 | Масло растительное | 120-00 |
|  |  |  |  |