**Практическое занятие**

**Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  
Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  
Оформление калькуляционных карточек.**

Цели урока:

1. ***Образовательная*** -составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;
2. ***Развивающая*** - расширить профессиональные навыки: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. ***Воспитательная*** - способствовать воспитанию деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

**Задачи урока:**

- Студент должен уметь применять теоретические знания при решении практических задач;

***Задания к выполнению:***

*Задание 1.*

1. *Составить калькуляцию блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).*
2. *Рассчитать цену продажи блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).*
3. *Рассчитать стоимость блюд, входящих в основное блюдо (таблица 5,6,7).*

***Важно! Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.***

Таблица 4

Калькуляционная карточка. Осетрина заливная с гарниром, рецептура № 138

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб.***  ***коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Осетр | 160 | 16,0 | 165-00 |  |
| Лимон | 5,5 | 0,55 | 37-00 |  |
| Петрушка (зелень) | 2 | 0,2 | 78-65 |  |
| Морковь | 6 | 0,6 | 6-55 |  |
| Соль | 2 | 0,2 | 5-00 |  |
| Желе № 832 | 125 | 12,5 |  |  |
| Гарнир № 744 | 50 | 5 |  |  |
| Соус № 826 | 25 | 2,5 |  |  |
|  | ***Общая стоимость сырьевого набора*** | | ***на 100 порций*** |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | | |  |
| ***Цена продажи блюда, руб. коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | *275* |

Таблица 5

Калькуляционная карточка. Соус-хрен, рецептура № 826

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб.***  ***коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Хрен (корень) | 469 | *4,69* | *75-00* |  |
| Уксус 9% | 250 | 2,5 | 31-00 |  |
| Свекла | 255 | 2,55 | 5-43 |  |
| Сахар | 20 | 0,2 | 1-14 |  |
| Соль | 20 | 0,2 | 0-50 |  |
|  | ***Общая*** | ***стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб. коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

Калькуляционная . карточка. Желе рыбное, рецептура № 832

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб.***  ***коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Пищевые рыбные отходы | 1 000 | 10,0 | *22-00* |  |
| Желатин | 40 | 0,4 | 115-20 |  |
| Морковь | 25 | 0,25 | 6-55 |  |
| Лук репчатый | 24 | 0,24 | 7-30 |  |
| Петрушка (корень) | 13 | 0,13 | 62-00 |  |
| Уксус 9% | 15 | 0,15 | 31-00 |  |
| Яйца (белки) | 3 шт. | 30 шт. | 12-00 (дес.) |  |
| Лавровый лист | 0,3 | 0,003 | 150-00 |  |
| Соль | 10 | 0,1 | 5-00 |  |
|  | ***Общая*** | ***стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

Таблица 7

Калькуляционная карточка. Гарнир из овощей (2-й вариант), рецептура № 744

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма*** | | ***Цена, руб.***  ***коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| ***на одну порцию, г*** | ***на 10 килограмм, кг*** |
| Огурцы свежие | *42* | *4,2* | 42-86 |  |
| Помидоры свежие | 47 | 4,7 | 48-30 |  |
| Салат зеленый | 28 | 2,8 | 69-00 |  |
| Соль | *2* | 0,2 | 5-00 |  |
|  | ***Общая*** | ***стоимость сырьевого набора на 10 кг*** | |  |
| ***Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.*** | | | |  |
| ***Выход одного блюда в готовом виде, г*** | | | | 1 000 |

*Задание 2.*

1. *Составить калькуляцию изделий «Корзиночка любительская» (таблица 8) и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблица 9).*
2. *Рассчитать цену продажи изделий «Корзиночка любительская» и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблицы 8, 9).*
3. *Рассчитать стоимость полуфабрикатов, входящих в основные изделия (таблица 10,11,12,13,14).*

Таблица 8

**Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка любительская»,  
 рецептура № 6.61**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Тесто песочное | 2,75 |  |  |
| Бисквитная крошка | 2,57 |  |  |
| Крем сливочный | 3,435 |  |  |
| Коньяк | 0,037 | 200-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.*** | | |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | |  |
| ***Цена продажи изделия, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | *75* |

**Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»,**

**рецептура № 6.60**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Тесто песочное  Начинка фруктовая  Фрукты консервированные  Желе | 2,995  1,02  3,435  0,71 | 45-55 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.*** | | |  |
| ***Наценка 56%, руб. коп.*** | | |  |
| ***Цена продажи изделия, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 80 |

Таблица 10

Калькуляционная карточка. Песочное . тесто, рецептура № 6.27

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар | 2,075 | 11-40 |  |
| Мука высшего сорта | 5,6 | 5-25 |  |
| Эссенция | 0,021 | 120-00 |  |
| Маргарин | 3,11 | 30-40 |  |
| Меланж | 0,725 | 42-00 |  |
| Сода | 0,005 | 6-48 |  |
| Аммоний | 0,005 | 38-00 |  |
| Соль | 0,02 | 5-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 11

**Калькуляционная карточка. Начинка фруктовая, рецептура № 6.39**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар | 1,195 | 11-40 |  |
| Повидло | 10,76 | 16-90 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 12

Калькуляционная карточка. Крем сливочный, рецептура № 6.30

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахарная пудра | 2,825 | 14-80 |  |
| Сливочное масло | 5,3 | 35-00 |  |
| Молоко сгущенное | 2,12 | 23-60 |  |
| Ванильная пудра | 0,053 | 24-00 |  |
| Коньяк | 0,018 | 200-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

Таблица 13

Калькуляционная карточка. Бисквит, рецептура № 6.24

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Мука пшеничная | 3,005 | 5-25 |  |
| Крахмал | 0,74 | 12-00 |  |
| Сахарный песок | 3,71 | 11-40 |  |
| Меланж | 6,18 | 42-00 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Эссенция | 0,037 | 120-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде ,г*** | 1 000 |

Таблица 14

Калькуляционная карточка. Желе, рецептура № 94^.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Норма, кг*** | ***Цена, руб. коп.*** | ***Сумма, руб. коп.*** |
| Сахар | 4,13 | 11-40 |  |
| Патока | 1,035 | 95-00 |  |
| Эссенция | 0,02 | 120-00 |  |
| Коньяк | 0,33 | 200-00 |  |
| Кислота лимонная | 0,02 | 33-00 |  |
| Агар | 0,103 | 217-00 |  |
| Краска пищевая | 0,02 | 300-00 |  |
| ***Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб.коп.*** | | |  |
| ***Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.*** | | |  |
| ***Выход одного изделие в готовом виде, г*** | | | 1 000 |

*Задание 3.*

1. *Оформить калькуляционную карточку изделия «Берлинское пирожное» (приложение 1).*
2. *Произвести расчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное».*
3. *Произвести пересчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное» с учетом произошедших изменений в стоимости сырьевого набора.*

Таблица 15

*Данные для выполнения задания:*

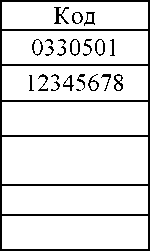
|  |  |
| --- | --- |
| Наименование организации | ООО «Дело вкуса» |
| Структурное подразделение | Магазин «Дело вкуса» |
| Наименование блюда | Берлинское пирожное |
| Номер документа | 541 |
| Дата составления | 23.03.2020 |
| Расчет | 50 шт. |
| Торговая наценка | 115 % |
| Стоимость масло сливочного на 17.11 | 335-90 |
| Стоимость муки пшеничной на 17.11 | 39-55 |

*Вопросы для самопроверки:*

1. Что такое калькуляция?
2. Как составляется калькуляционный расчет?
3. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
4. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
5. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
6. Как рассчитывается цена на продукцию кондитерского цеха?

Приложение №1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

Организация

структурное подразделение

наименование блюда

Форма по ОКУД

по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП Вид операции

|  |  |
| --- | --- |
| Номер документа | Дата  составления |
|  |  |

Расчет на

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | № 1  от « » г. | | | № 2  от « » г. | | |
| № п/п | Продукты | | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. |
| Наименование | Код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка %, руб.коп. | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п о д п и с ь |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |