

05.02.2026

ПКД 2/1-9/24-11/25

**Дисциплина МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**Инструкционная карта**

**Практическая работа № 3-4  
(4 часа)**

**Тема:** Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Оборудование:**

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

## **Ход занятия**

**Выполнить задание №1-2 практической работы, остальные задания выполнить на следующем занятии.**

### **Теоретическая часть**

Одним из условий гарантированного высокого качества готовой продукции является соблюдение технологического процесса приготовления и норм закладки продуктов в блюдо. Для этого применяется различная документация, в том числе и:

Калькуляционная карточка (Унифицированная форма № ОП-1)

План-меню (Унифицированная форма № ОП-2)

Заказ-счёт (Унифицированная форма № ОП-20)

Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий (Унифицированная форма №ОП-25)

Технико-технологическая карта

Калькуляционные карточки – документ, в котором определяют продажную цену на продукцию, реализуемую в розницу. Калькуляцию можно составить из расчёта себестоимости сырья на 100 блюд или на 1 блюдо, на 1 кг или на 1 порцию.

Технико-технологические карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия. Каждая карта имеет свой порядковый номер, область применения, перечень сырья, применяемого для приготовления блюда, требования к качеству сырья, нормы закладки сырья массой брутто и нетто, описание технологического процесса, требования к оформлению и отпуску, показатели качества и безопасности, показатели пищевого состава и энергетической ценности. Для удобства работы при массовом приготовлении на рабочем месте повара и кондитера должны быть технологические карты.

Наряд–заказ на изготовление кондитерских и других изделий. Форма ОП-25

Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий. Форма ОП-25 – документ, применение которого необходимо в столовых, кафе, ресторанах и подобных учреждениях, имеющих обособленные кондитерские цеха или же материально ответственных лиц, которые не входят в состав кондитеров, мастеров и т.д.

Документ имеет унифицированную форму ОП-25, а также код по классификатору ОКУД-0330545, который был утверждён Постановлением Госкомстата Российской Федерации.

Данный документ составляется на определение задания расчёта сырья, необходимого для производства тех или иных кондитерских изделий, а также непосредственно для производства заказанных изделий. В наряде-заказе необходимо указать точное наименование изделий (если необходимо – в ассортименте), а также приблизительное(намеченное) количество выпуска кондитерских изделий.

Наряд-заказ формы ОП-25 подписывается заведующим производством предприятия, работниками отдела бухгалтерии (в т.ч. главным бухгалтером) и далее передается на утверждение руководителю предприятия. Данный документ является основанием для расчёта потребности сырья, которое подлежит отпуску из кладовой предприятия в цех

Используя Сборник рецептур  
<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

**Задание 1.** Составить калькуляционную карту:

на булочку «Домашняя»

на «Волованы»

на «Клецки»

Например: **Калькуляционная карта №1.**

Наименование изделия: Коврижка «Медовая» без начинки.

Наименование сырья	Норма в натуре на кг в гр.	Цена за 1 кг	Сумма
Мука пшеничная	539,8	58,00	31-00
Сахар - песок	191,0	40,00	07-60
Мёд натуральный	250,0	500,00	125-00
Маргарин	50,0	60,00	03-00
Натрий двууглекислый	1,5	38,00	00-05
Аммоний углекислый	4,0	218,00	00-90
Сухие духи	1,5	1000,00	01-50
Общая стоимость			170-00
Себестоимость			170-00
Наложение 300%			510-00
Продажная цена изделия			510-00

### Калькуляция изделий

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 рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

### Таблица калькуляции блюд

Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается:

- хлебобулочные изделия 100 порций
- тесто на 10 кг

Колонка рассчитывается в кг, для этого делят полученное число в гр. на 1000 и получают кг.

«Цена»

Рассчитываются продукты за 1 кг

«Сумма»

Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.

Общая стоимость набора

Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки сумма

Наценка

Общая стоимость набора  $\times$  на наценку и делят на 100%

Продажная цена блюда

Это цена 1 порции или 1 кг. Общая стоимость набора + наценка и делят на 100 порций или 10 кг

Выход в готовом виде

Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 гр

Приложение 6

### Калькуляционная карточка № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование блюда)

Калькуляцию составил: \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_ /

**Задание 2.** Составить наряд-заказ на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия в количестве 5 позиций.

НАРЯД – ЗАКАЗ №

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

на изготовление мучных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование изделий	Количество	Цена	Сумма	Выход	Сборник рецептов
1	Клецки	1000	245-0 0	245-00	1000	№ 1039

2						
3						
4						
5						

Заведующий кондитерским цехом:

Бухгалтер:

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы**

1. Дайте определение калькуляционной карте
2. Перечислить что входит в состав калькуляционной карты.
3. Кто производит расчет калькуляционной карты
4. Назовите пример однофазной рецептуры
5. Почему рецептура называется многофазной.

**Задание 4.** Сделать отчет о проделанной работе

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)

Преподаватель

Е.Л. Боцева