

Дата проведения занятия	16.02.2023	Основы калькуляции и учёта
Группа	ПКД 3/1	
Преподаватель:	Бойко О.А.	
Вид занятия:	практическая работа	

Общие указания по выполнению работы

1. Внимательно, вдумчиво изучите инструкционную карту практической работы.
2. В тетради для практических работ необходимо записать тему и цель практической работы.
3. После этого приступайте к выполнению практического задания в порядке, изложенном в тексте работы
4. Оформите отчёт по практической работе.
5. Сделайте фото выполненной работы и отправьте преподавателю на проверку на электронную почту: olga_boyko_74@mail.ru

Критерии оценивания работы

Оценка «5» - выставляется за правильно выполненное задание в полном объёме за отведённое время.

Оценка «4» - выставляется либо за правильно выполненное задание в полном объёме, но с превышением установленного времени, либо за выполнение задания с небольшими ошибками за отведённое время.

Оценка «3» - выставляется при наличии существенных ошибок в выполненном задании.

Практическая работа № 7

Тема «Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия»

Цель занятия: закрепление теоретического материала, расширение и углубление знаний по теме; приобретение практических навыков расчёта продажных цен на кондитерские изделия и составления калькуляционной карточки.

Методическое обеспечение:

1. Задание практической работы.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Электронная библиотека техникума).

Ход работы

Теоретический материал

Задание 1

Дайте ответы на тесты по теме «Ценообразование в общественном питании», указав в тетради содержание вопроса и правильный *(на ваш взгляд)* вариант ответа.

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а) стоимость сырья и торговая наценка;
 - б) себестоимость продукции и торговая наценка;
 - в) стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учётных на предприятии общественного питания?
 - а) покупные;
 - б) продажные;
 - в) покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а) издержек и получения прибыли;
 - б) издержек и налогов;
 - в) издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка – это...?
 - а) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а) больше торговой наценки торговли;
 - б) меньше торговой наценки торговли;
 - в) равна торговой наценке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
 - а) хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б) продукцию собственного производства, кондитерские изделия;
 - в) покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Кто устанавливает наценки на предприятиях общественного питания?
 - а) само предприятие;
 - б) вышестоящая организация;
 - в) Министерство торговли.
7. Назовите предельный размер наценки на продукцию собственного производства на предприятиях при учебных заведениях:
 - а) 25 %;
 - б) 32 %;
 - в) 56 %.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) Меню;
- б) План-меню;
- в) Сборник рецептов.

9. Назовите цель составления Плана-меню:

- а) подсчёт выручки;
- б) заказ продуктов на базах снабжения;
- в) расчёт потребности в продуктах.

10. Как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а) путём умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
- б) путём сложения цен всех продуктов, входящих в калькуляционный расчёт;
- в) путём сложения норм закладки всех продуктов, входящих в блюдо и умножения на цену.

Задание 2

Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25 %).

Приложение

Цены на сырьё

Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56,00
Сахар	70,00
Яйца куриные	80,00
Масло сливочное	600,00
Арахис жареный	300,00
Соль	30,00
Ванильный сахар (10 г)	15,00

Задание 3

1) Составить калькуляцию кондитерского изделия «Корзиночка любительская».

2) Рассчитать цену продажи пирожного «Корзиночка любительская».

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	400,00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб. коп.</i>			?
<i>Наценка 56 %, руб. коп.</i>			?
<i>Цена продажи изделия, руб. коп.</i>			?
<i>Выход одного изделия в готовом виде, г</i>			75

3) Рассчитать стоимость полуфабрикатов, входящих в основное изделие.

Калькуляционная карточка

Песочное тесто

Рецептура № 6.27

Наименование	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
Сахар	2,075	70,00	
Мука высшего сорта	5,6	56,00	
Эссенция	0,021	200,00	
Маргарин	3,11	300,00	
Меланж	0,725	450,00	
Сода	0,005	30,00	
Аммоний	0,005	180,00	
Соль	0,02	25,00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб. коп.</i>			
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.</i>			
<i>Выход одного изделия в готовом виде, г</i>			1000

Калькуляционная карточка

Крем сливочный

Рецептура № 6.30

Наименование	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
Сахарная пудра	2,825	90,00	
Сливочное масло	5,3	600,00	
Молоко сгущённое	2,12	400,00	
Ванильная пудра	0,053	120,00	
Коньяк	0,018	400,00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб. коп.</i>			?
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.</i>			?
<i>Выход одного изделия в готовом виде, г</i>			1000

Калькуляционная карточка

Бисквит

Рецептура № 6.24

Наименование	Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
--------------	-----------	-----------------	------------------

Мука пшеничная	3,005	56,00	
Крахмал	0,74	120,00	
Сахарный песок	3,71	80,00	
Меланж	6,18	320,00	
Эссенция	0,037	800,00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб. коп.</i>			
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.</i>			
<i>Выход одного изделия в готовом виде, г</i>			1000

Выводы о проделанной работе

Домашнее задание

Оформить отчёт по практической работе

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна

Тел. для консультаций 071-486-39-77