

Дата проведения занятия	07.02.2023	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 № 4

Тема «Составление плана-меню»

Цель занятия: закрепление теоретического материала по теме; приобретение практических навыков по составлению плана-меню.

Методическое обеспечение:

1. Задание практической работы.
2. Бланк плана-меню (форма ОП-02).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Электронная библиотека техникума).
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Ход работы

Теоретический материал

Форма ОП-02 – документ, предназначенный для составления ежедневного меню на предприятии, организации или ином учреждении, независимо от специфики его деятельности. В унифицированной форме ОП-2 отображаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименование приготовляемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептур, а также количество блюд, намеченных к приготовлению.

В плане-меню формы ОП-02 все блюда подразделяются на группы (горячие блюда, холодные закуски, комплексные обеды, первые, вторые блюда, напитки и т.д.). При этом необходимо учесть, что следует соблюдать последовательность подачи блюд согласно правилам их потребления.

План-меню после составления уполномоченным на то лицом (как правило, им является заведующий производством) передаётся руководителю предприятия на рассмотрение и утверждение. В случае если это необходимо, в форму ОП-2 вносятся поправки и только после этого документ утверждается.

Задание 1

Дайте письменные ответы на вопросы

1. Что такое план-меню?
2. Что учитывают при составлении плана-меню?
3. Сколько экземпляров плана-меню составляют на производстве?
4. Какие документы составляют на основе плана-меню?
5. Можно ли вносить коррективы в план-меню?
6. На сколько дней составляется план-меню?
7. Кто утверждает план-меню?

Задание 2

Составьте план-меню на один рабочий день для студенческой столовой.

Во время выполнения задания можно воспользоваться Сборниками рецептур.

Торговая наценка предприятия – 50 %. При расчёте цены продажи следует помнить формулу: «сумма = норма х цена».

1. Заполните недостающие данные таблицы 1.

Таблица 1.

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда	Количество порций	Цена продажи, руб.	Сумма, руб.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зелёные	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	20	?	?

4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого:		х	х	х	х	?

2. Заполните план-меню на основании полученных в таблице 1 данных.

Таблица 2 – Цены на сырьё

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56,00	Сахар	70,00
Эссенция (50 мл)	500,00	Натрий, аммоний двууглекислый	40,00
Помидоры свежие	180,00	Кислота лимонная	120,00
Огурцы свежие	180,00	Сметана (400 мл)	120,00
Картофель	45,00	Говядина	600,00
Сардельки	400,00	Лук репчатый	40,00
Маслины (300 г)	100,00	Лимон	250,00
Яйца куриные	85,00	Масло сливочное	750,00
Соль	35,00	Арахис жареный	200,00
Крупа манная	60,00	Маргарин	200,00
Телятина	700,00	Окорок копчёно-варёный	500,00
Почки говяжьи	100,00	Каперсы (130 г)	250,00
Томатное пюре (140 г)	200,00	Какао-порошок	480,00
Горошек зелёный консервированный (425 мл)	50,00	Кабачки	40,00
Окунь	280,00	Морковь	35,00
Капуста цветная	180,00	Лук зелёный (20 г)	40,00
Молоко	85,00	Капуста белокачанная	50,00

Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0330502
11112222
5520000

_____ организация

Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

_____ должность

_____ подпись

_____ расшифровка подписи

«__» _____ 20__ г.

Номер документа	Дата составления

ПЛАН-МЕНЮ

на « ____ » _____ 20__ г.

№ п/п	Блюда и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	Номер блюда по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Заведующий производством

подпись

расшифровка подписи

Выводы о проделанной работе

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна