

Дата проведения занятия 26.01.2023  
Группа ПКД 3/1  
Преподаватель: Бойко О.А.  
Вид занятия: практическая работа

Основы калькуляции и учёта

### **Общие указания по выполнению работы**

1. Внимательно, вдумчиво изучите инструкционную карту практической работы.
2. После этого приступайте к выполнению практического задания в порядке, изложенном в тексте работы.
3. В тетради для практических работ необходимо оформить отчёт по практической работе.
4. 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 объеме за отведенное время.

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

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

### **Практическая работа № 1**

Тема «Процентные вычисления и перерасчёт блюд по Сборнику рецептур»

Цель занятия: закрепление теоретического материала по теме; приобретение практических навыков по перерасчету рецептур блюд и процентных вычислений.

Методическое обеспечение:

1. Закон Донецкой Народной Республики «О бухгалтерском учёте» от 18.12.2020 № 223 - ПНС.
2. Задание практической работы

### **Ход работы**

#### **Задание 1**

Переведите нижеприведенные числа в килограммы.  
Например, 47789 г = 47,789 кг

Граммы	Килограммы
5347	
381	
3	
46	
339	
12908	
288	
10	
20399	

### Задание 2

Выполните сложение чисел, ответ запишите в килограммах.

Например,  $67399 \text{ г} + 6 \text{ г} + 67 \text{ г} + 84 \text{ г} = 67,556 \text{ кг}$

Граммы	Килограммы
$166 \text{ г} + 48 \text{ г} + 5777 \text{ г} + 10 \text{ г}$	
$90 \text{ г} + 68 \text{ г} + 4457 \text{ г} + 9 \text{ г}$	
$288 \text{ г} + 13 \text{ г} + 567 \text{ г} + 1 \text{ г}$	
$1028 \text{ г} + 376 \text{ г} + 7601 \text{ г} + 24,0 \text{ г}$	
$339 \text{ г} + 67 \text{ г} + 12 \text{ г} + 68830 \text{ г}$	
$10 \text{ г} + 67 + 2 \text{ г} + 90 \text{ г}$	
$22 \text{ г} + 9 \text{ г} + 908 \text{ г} + 2228 \text{ г}$	
$12908 \text{ г} + 56 \text{ г} + 2 \text{ г} + 90 \text{ г}$	
$20399 \text{ г} + 1 \text{ г} + 67 \text{ г} + 94 \text{ г}$	

### Задание 3

Произведите перерасчёт рецептуры для приготовления 50 порций «Пудинга манного» (рецептура № 267/3). Заполните недостающие данные в таблице, путём умножения данных колонки «На одну порцию» на «50».

Таблица 1 – Пудинг манный (рецептура № 267/3).

Наименование продуктов, полуфабрикатов	На одну порцию		На 50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	51	51	?	?
Вода	115	115	?	?
Молоко	58	58	?	?
Яйца	1/2 шт.	20	?	?
Сахар	15	15	?	?
Масло сливочное	10	10	?	?
Изюм	10,5	10	?	?
Цукаты	10	10	?	?
Сухари	5	5	?	?

Варенье	30	30	?	?
<i>Масса полуфабриката</i>	-	240	?	?
<i>Масса готового продукта</i>	-	200	?	?
Варенье	-	30	?	?
<i>Выход</i>	-	<b>230</b>	-	?

#### Задание 4

Произведите перерасчёт рецептуры для приготовления 1 порции «Картофельного пюре» (рецептура № 326), если выход 1 порции 180 г.

Заполните недостающие данные в таблице, произведя следующие расчётные действия:

- умножьте данные колонки «На одну порцию» на «180» (выход 1 порции по условию задания);
- полученное число разделите на 250 (выход одной порции по рецептуре);
- полученное число умножьте на «50» (количество порций по условию задания);
- полученное число разделите на 1000, таким образом, полученные данные в граммах вы переведёте в килограммы.

Например,  $(300 \times 180 / 250 \times 50) : 1000 = 10,8$  кг картофеля по массе «Брутто».

Таблица 1 – Картофельное пюре (рецептура № 326).

Наименование продуктов, полуфабрикатов	На одну порцию, г		На 50 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	300	225	10,8	?
Молоко	40	38	?	?
Масло сливочное	5	5	?	?
<i>Выход</i>	-	<b>250</b>	-	?

#### Выводы о проделанной работе

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна