Робочий зошит

з дисципліни

«Облік, калькуляція, звітність»

з професії «Кухар» III-IV розряду

учня групи_____

П.І.Б_____

ЗМІСТ

Розділ І. Господарський облік у закладах ресторанного господарства
Урок № 1. Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку 5
Розділ ІІ. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання
Урок № 2. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування 10
Урок №3. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування 10
Практична робота 1 вивчення змісту збірника рецептур, збірника технологічних карток:
Урок № 4. Ознайомлення із змістом збірника рецептур 13
Урок № 5. Ознайомлення із змістом збірника технологічних карток 13
Практична робота 2 визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів. Вивчення розрахунку сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця:
Урок № 6. Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів 18
Урок № 7. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій 18
Урок № 8. Перерахунок овочів в залежності від місяця 18
Урок № 9. Тематичне оцінювання 23
Урок № 10. Нормативно-технологічні документи для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій 28
Урок № 11. Нормативно-технологічні документи для розрахунку калькуляції на страви 29
Урок № 12-13. Практична робота 3: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій 30
Урок № 14-15. Практична робота 4: розрахунок взаємозаміни сировини 40
Урок № 16. Тематичне оцінювання 42
Урок № 17. Підсумкова контрольна робота. 46
Розділ ІІІ. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства
Урок № 18. Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину 47
Урок № 19. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток 51
Урок № 20-21. Практична робота 5: розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок 54
Урок № 22-23. Практична робота 6: розрахунок ціни реалізації на готові страви 59
Урок № 24-25. Практична робота 7: складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо 63

Урок № 26. Тематичне оцінювання 63
Урок № 27. Підсумкова контрольна робота 67
Література 69

Урок № 1. Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.

3 розряд

Господарський облік – це облік господарства, облік господарської діяльності підприємства, що містить в собі виробництво, реалізацію та розподіл матеріальних благ, необхідних для задоволення потреб суспільства у харчах, одязі, житлі.

Господарська діяльність – це будь-яка діяльність, що пов'язана із виробництвом, обліком та споживанням матеріальних та нематеріальних цінностей, наданням та використанням послуг, здійсненням певних робіт.

Господарська діяльність складається із господарських процесів:

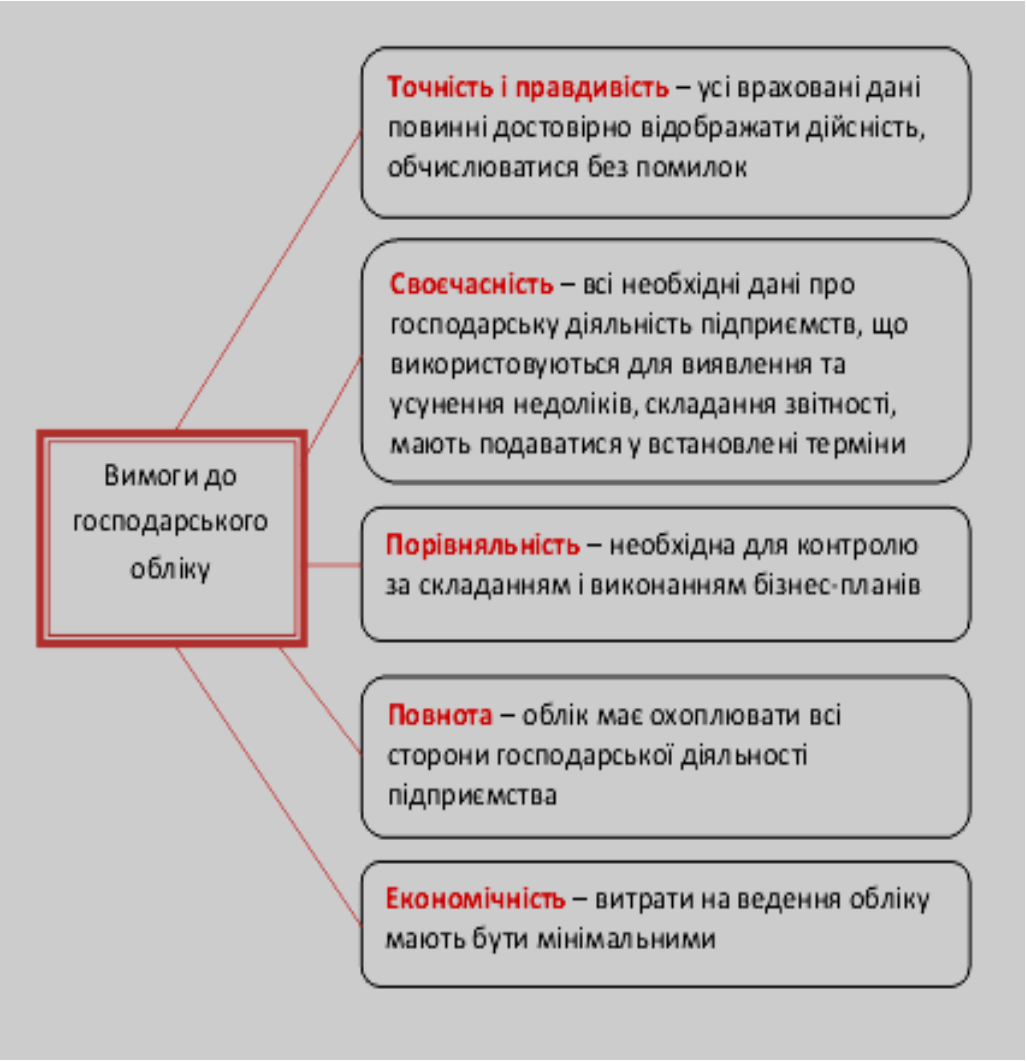
1. *Заготівля* – це операції із закупівлі сировини та інших матеріалів.
2. *Виробництво* – це операції із виготовлення із сировини та інших матеріалів виробів або готової продукції.
3. *Реалізація* – це операції із продажу виготовлених виробів та готової продукції.



2. Основні завдання обліку:

1. Забезпечити керівника необхідною та достовірною економічною інформацією для прийняття управлінських рішень.
2. Забезпечити фінансову звітність для зовнішніх користувачів інформації.
3. Контроль наявності, надходження та використання грошових та матеріальних засобів виробництва.
4. Достовірне визначення податкових платежів і контроль за правильністю і своєчасністю їх сплати.
5. Складання і подання бухгалтерської звітності.
6. Економне використання коштів та опрацювання економічної інформації.

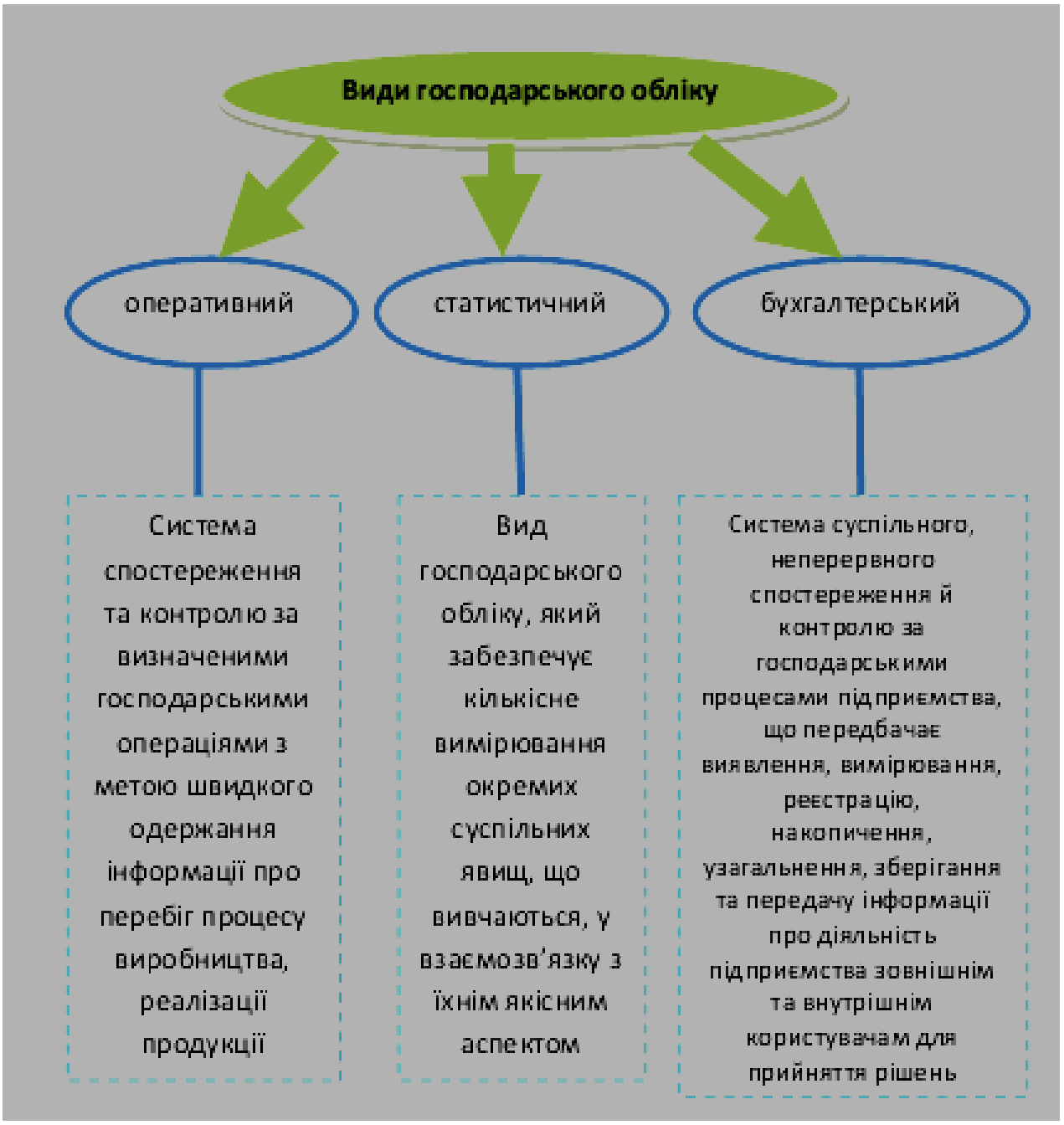
3. Вимоги до обліку:



Основою існування й розвитку суспільства є діяльність із виробництва необхідних матеріальних благ і надання послуг. Таку регулярну діяльність на постійній основі, що передбачає одержання доходу в грошовій, матеріальній або інших формах, називають господарською діяльністю.

Господарська діяльність, спрямована на виробництво певної продукції, є виробничою діяльністю, її результати – матеріальні блага: засоби виробництва і предмети споживання.

Облік ведеться з метою контролю за господарською діяльністю підприємства та активного впливу на її результати. За допомогою обліку відображають і контролюють стан і рух коштів, а також господарські процеси, пов’язані з виробництвом, розподілом, обміном і споживанням матеріальних благ. Отже, необхідність обліку випливає передусім із потреб виробничої діяльності та є важливою функцією управління.


Види господарського обліку
оперативний
статистичний
бухгалтерський
Система спостереження та контролю за визначеними господарськими операціями з метою швидкого одержання інформації про перебіг процесу виробництва, реалізації продукції
Вид господарського обліку, який забезпечує кількісне вимірювання окремих суспільних явищ, що вивчаються, у взаємозв'язку з їхнім якісним аспектом
Система суспільного, неперервного спостереження й контролю за господарськими процесами підприємства, що передбачає виявлення, вимірювання, реєстрацію, накопичення, узагальнення, зберігання та передачу інформації про діяльність підприємства зовнішнім та внутрішнім користувачам для прийняття рішень



Завдання для повторення, закріплення і контролю знань

Вставити пропущені слова або числа.

1. Облік господарства, облік господарської діяльності підприємства, що містить в собі виробництво, реалізацію та розподіл матеріальних благ, необхідних для задоволення потреб суспільства у їжі – це

_____

2. Будь-яка діяльність, що пов'язана із виробництвом, обліком та споживанням матеріальних та нематеріальних цінностей, наданням та використанням послуг, здійсненням певних робіт – це

_____

3. Господарська діяльність складається з _____ процесів

4. Обов'язковий вид обліку, який веде підприємство:

А) бухгалтерський;

Б) статистичний;

В) управлінський.

5. Існує три види господарського обліку:

А) бухгалтерський, управлінський, фінансовий;

Б) бухгалтерський, статистичний, оперативний;

В) оперативний, фінансовий, статистичний.

6. Основними функціями господарського обліку є _____

_____

7. Назвати основні завдання обліку

_____

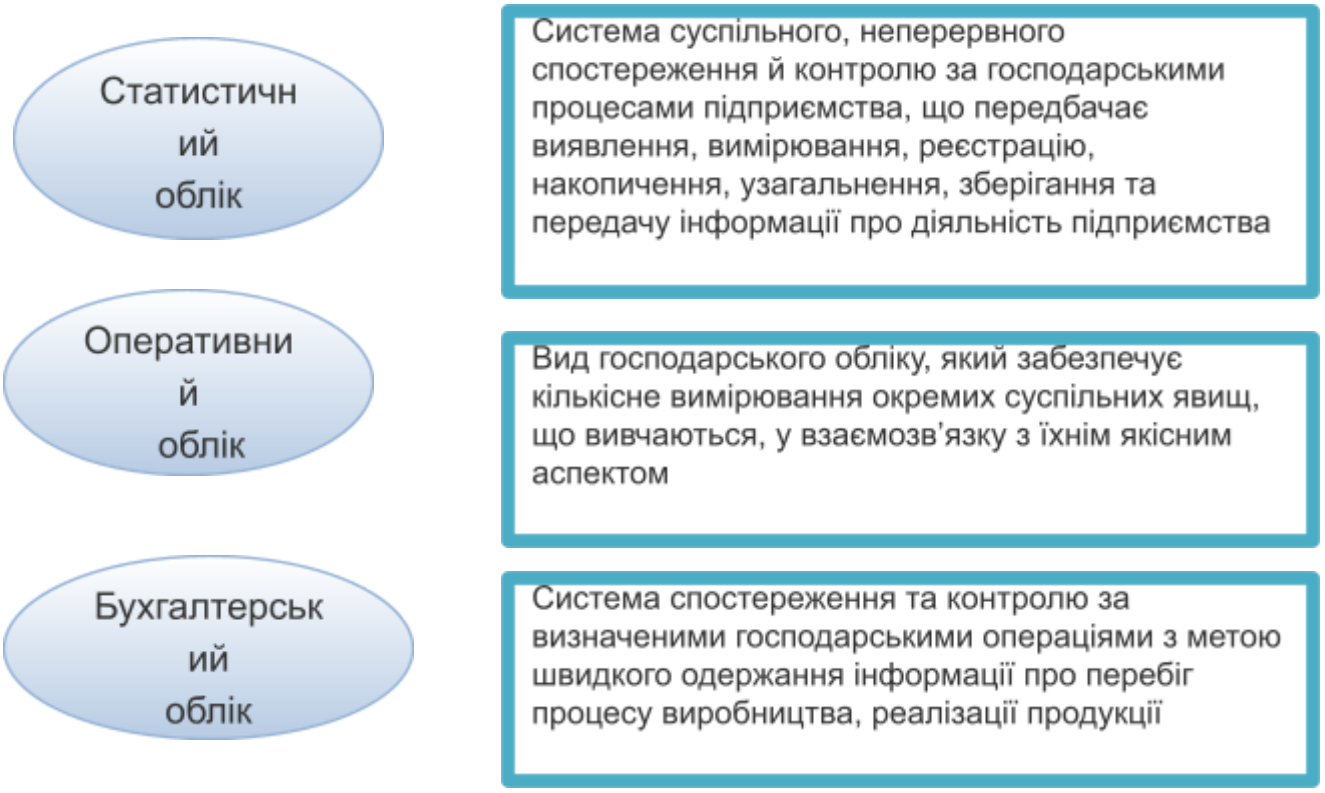
_____

_____

_____

_____

8. Поєднайте відповідність тверджень.



9. Заповніть таблицю.

Господарський облік

№ з/п	Вимоги	Характеристика

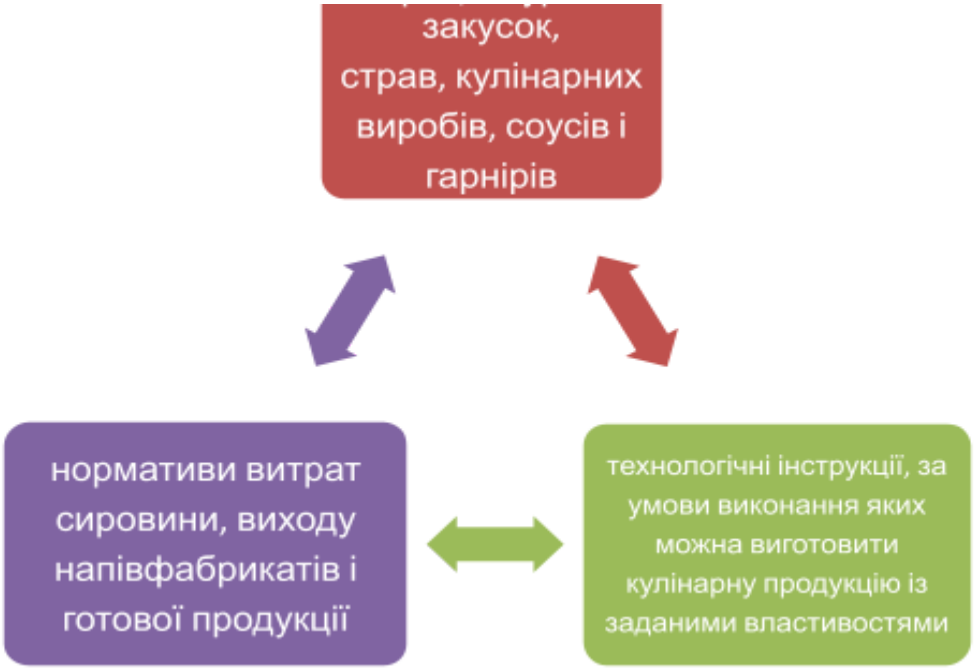
Тема ІІ. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

Урок № 2. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів – це нормативний документ, який регулює режими виробництва продукції (сумісність продуктів, їхня взаємозамінність, режим холодної і теплової обробки сировини тощо).



Збірник рецептур складається із трьох взаємопов’язаних частин:



Збірник технологічних карток – це нормативний документ, який містить технологічні картки, за допомогою яких виготовляють продукцію на підприємствах ресторанного господарства.

Кожна технологічна картка, яка є у збірнику має порядковий номер і затверджена розробником та директором підприємства. При приготуванні страв, кулінарних виробів кухар користується технологічними картками, які розміщують на настінному планшеті.

Завдання для повторення, закріплення й контролю знань

Виберіть із запропонованих відповідей правильні.

1. Перший варіант страв збірника рецептур призначений для:

☐ А) закусочних;

☐ Б) ресторанів вищої категорії;

☐ В) їдалень.

2. Закладка продуктів для приготування салатів у збірнику рецептур розрахована на:

☐ А) 1000 г;

☐ Б) 500 г;

☐ В) 1 порцію.

3. Сировину для приготування страви беруть по масі:

☐ А) нетто;

☐ Б) брутто.

Закінчіть речення.

1. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів містить страви народів _____

_____

_____

_____

2. У технологічних картках вказують _____

_____

_____

_____

3. Брутто – це маса _____

_____

4. Таблиця №32 призначена для _____

_____

_____

_____

_____

5. З яких сатин складається збірник рецептур. Дайте їм коротку характеристику.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Практична робота №1

Тема: Вивчення змісту збірника рецептур, збірника технологічних карток

Мета: засвоїти й закріпити на практиці поняття про зміст збірника рецептур, збірника технологічних карток.

Обладнання: збірники рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, збірники рецептур національних страв і кулінарних виробів.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

- Нормативи витрат сировини і виходу напівфабрикатів розроблені з урахуванням можливості використання сировини різної кондиції. Нормативи відходів і витрат під час обробки м'яса і птиці розроблені з урахуванням надходження сировини I і II категорії угодованості, а свинини – м'ясної, обрізної і жирної. Нормативи відходів і витрат під час обробки рибної сировини розроблені з урахуванням надходження риби різних розмірів і промислового розбирання (потрошена, без голови, тушка, філе зі шкіркою чи без шкіри). Для картоплі, моркви й буряка норми відходів і втрат встановлені за сезонністю, тому що в міру зберігання кількість відходів зростає. Величина відходів і втрат при кулінарній обробці гастрономічних товарів установлена з урахуванням їхньої промислової обробки.
- Рецептура збірника – це кількісні і якісні композиції продуктів, напрацьовані багатьма поколіннями кулінарів. Перш ніж вносити зміни до цих рецептур або розробляти нові, необхідно докладно вивчити хімічний склад і властивості харчових продуктів, розуміти характер фізико-хімічних змін, що відбуваються в них при кулінарній обробці.

- До описової частини збірника, що відіграє роль технологічних інструкцій, входять вступ, вступні статті до кожного розділу й підрозділу, технологія приготування кожної страви, а також опис механічної обробки сировини й виробництва напівфабрикатів з посиланням на відповідні нормативні таблиці.
- У технологічних картках вказується назва страви, номер і варіант рецептури, норма закладання сировини на одну порцію (г) і для спрощення розрахунків – на 10, 50, 100 порцій, вихід, описується приготування, послідовність закладання продуктів залежно від терміну її теплового оброблення, вимоги до якості й оформлення страв. Технологічні картки на гарніри і соуси до других страв складають окремо. Вони підписуються директором, завідувачем виробництва, калькулятором і зберігаються в картотеці завідувача виробництва.

ХІД РОБОТИ

I. ***Вивчення змісту Збірника рецептур.***

Завдання 1. Користуючись збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства опишіть страву «Ікра кабачкова».

Ікра кабачкова	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Вихід _____

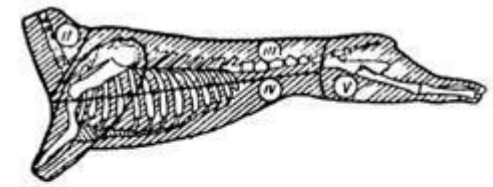
Завдання 2. Опишіть, в якому порядку у збірнику рецептур страв та кулінарних виробів розміщені групи страв.

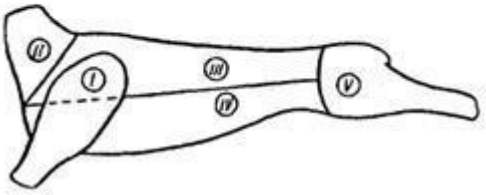
1._____
2. _____
3. _____
5. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____
17. _____
19. _____
20. _____
21. _____
22. _____
23. _____
24. _____



Завдання 3. Вкажіть, під якими номерами рецептур розміщені подані страви.

1. Бобові з жиром - _____
2. Омлет натуральний - _____
3. Картопля відварна - _____
4. Суп селянський з крупою - _____
5. Борщ український - _____
6. Вінегрет овочевий - _____
7. Риба смажена - _____
8. Біфштекс з яйцем - _____
9. Шніцель натуральний січений - _____
10. Соус червоний з естрагоном - _____





Завдання 4. Опишіть схему розбирання баранячої туші і підпишіть її.

1- _____
2- _____
3- _____
4- _____
5- _____

II. Вивчення змісту збірника технологічних карток.

Завдання 1. Користуючись збірником технологічних карток, опишіть страву «Макарони відварні з овочами».

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Технологія приготування _____

_____

_____

_____

_____

Правила відпуску _____

_____

_____

_____

_____

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд _____

Смак і запах _____

Колір _____

Консистенція _____

Практична робота №2

Тема. Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів
Вивчення розрахунку сировини на необхідну кількість порцій.
Перерахунок овочів в залежності від місяця.

Мета: засвоїти й закріпити на практиці розрахунок сировини на необхідну кількість порцій та перерахунок овочів в залежності від місяця.

Обладнання: збірники рецептур страв та кулінарних виробів, ЕОМ.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

● Кількість кожного продукту масою брутто та нетто для приготування страв вказується безпосередньо в рецептурі страви. Рецептура і технологія приготування страв складена з урахуванням діючих норм відходів і втрат під час обробки сировини. Рецептури супів, соусів, гарнірів, салатів, компотів, киселів, мусів, самбуків, кремів розраховані на 1000 г, що дозволяє визначити вихід порції страви з врахуванням попиту споживачів і раціонального витрачання продуктів, а рецептури

на всі інші страви розраховані на 1 порцію.

● Норми закладки продуктів масою брутто в рецептурах розраховані на стандартну сировину; для картоплі прийняті норми відходів, діючі до 31 жовтня, для моркви та буряка – до 1 січня.

● У таблиці №32 «Розрахунки сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів» збірника рецептур страв та кулінарних виробів наведено розрахунки витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів при обробці картоплі, овочів, грибів, плодів, ягід, горіхів та витрат при різних способах теплової обробки. Розрахунки дані на 100 г виходу

готової продукції.

ХІД РОБОТИ

І. Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів

Приклад:

У таблиці №32 вказані відходи і втрати при обробці % до маси брутто,

кол. 3. Визначити масу відходів при обробці 40 кг картоплі в січні.

Мб = 40 кг

Табл. 32 Мв = 35%

Методика розрахунків:

Складаємо пропорцію

40 кг - 100%

х кг - 35%

х = = 14 кг Мв = 14 кг

І варіант

Задача 1. Визначити масу відходів при обробці 4 кг моркви в лютому.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 2. Визначити масу відходів при обробці 10 кг цвітної капусти.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 3. Визначити масу відходів при обробці 2 кг зелені петрушки.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

ІІ варіант

Задача 1. Визначити масу відходів при обробці 6 кг картоплі в грудні.

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 2. Визначити масу відходів при обробці 6 кг буряка в січні.

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 3. Визначити масу відходів при обробці 2 кг грецьких смажених горіхів.

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

ІІІ варіант

Задача 1. Визначити масу відходів при обробці 2 кг моркви в січні.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 2. Визначити масу відходів при обробці 3 кг зелені петрушки.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Задача 3. Визначити масу відходів при обробці 10 кг буряка в грудні.

_____

_____

_____

Відповідь:_____



II. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій

Кухар повинен вміти визначати кількість продуктів, які необхідні для приготування страв. Є кілька методів обрахунку ваги потрібних продуктів:

1. Підрахунок ваги продуктів по нормі закладки на 1 порцію: загальну потребу сировини визначають шляхом множення кількості сировини по нормі закладки (в кг) на число порцій, що виготовляють.

Приклад: Визначити необхідну кількість гречаної крупи для приготування 150 порцій розсипчастої каші, якщо норма закладки крупи на 1 порцію – 96 г.

Розв'язок: 1 порція – 96 г – 0,096 кг

150 порцій – х кг

150х0,096=14,4 кг

Відповідь: 14,4 кг гречаної крупи.

2. Підрахунок ваги продуктів по нормі закладки на 100 виробів: загальну потребу сировини визначають шляхом множення кількості сировини по нормі закладки (в кг) на число сотень виробів, що виготовляють.

Приклад: Визначити вагу борошна для виготовлення 350 шт. ватрушок, якщо на 100 шт. по нормі закладки потрібно 3 кг 800 г борошна.

Розв'язок: 100 шт. – 3 кг 800 г – 3,8 кг

350 шт – х кг

3,8х3,5=13,3 кг

Відповідь: 13,3 кг борошна

3. Підрахунок ваги продуктів по нормі закладки для приготування 1 кг виробу: загальну потребу сировини визначають шляхом множення кількості сировини по нормі закладки (в кг) на кількість кілограмів, що виготовляють.

Приклад: Визначити вагу томату-пюре для приготування 2 кг 300 г томатного соусу, якщо для приготування 1 кг соусу по нормі закладки потрібно 350 г томату-пюре.

Розв'язок: 1 кг – 350 г – 0,35 кг

2 кг 800 г – 2,8 кг – х кг

0,35х2,8=0,98 кг

Відповідь: 0,98 кг томату-пюре.

Приклад. № 1

Розрахуйте кількість продуктів необхідне для приготування 100 порцій страви «Сирники із сиру» в їдальні ІІІ категорії.

N° п\п	Сировина	1 порція		100 порцій	
		брутто	нетто	Брутто	Нетто
1	Сир кисломолочний	136	135	13600	13500
2	Борошно пшеничне	20	20	2000	2000
3	Яйця	1/8 шт.	5	12,5 шт.	500
4	Цукор	15	15	1500	1500
5	Маргарин столовий	5	5	500	500
6	Сметана або варення	20	20	2000	2000

І варіант

Задача 1. Визначити закладку продуктів, необхідних для приготування 40 порцій яєць з ікрою № 111 (вихід 1 порції – 32 г).

Продукти	1 порція		40 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

ІІ варіант

Приклад № 2. Розрахуйте кількість продуктів необхідне для приготування 80 порцій страви «суп польовий» за ІІ колонкою, якщо вихід порції 250 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г. (4порції)		1 порція		80 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78	20,25	19,5	1620	1560
2	Картопля	373	280	93,25	70	7460	5600
3	Крупа пшоняна	50	50	12,5	12,5	1000	1000
4	Цибуля ріпчаста	95	80	23,75	20	1900	1600
5	Бульйон або вода	750	750	187,5	187,5	15000	15000

Задача 1. Визначити закладку сировини для приготування 60 порцій

Супу молочного з макаронними виробами № 236 (вихід 1 порції – 250 г), колонка №3.

Продукти	1000 г		1 порція		60 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

ІІІ варіант

Підрахувати потребу продуктів з точністю до 0,01 кг:

1). на 25 кг 60 г гарніру, якщо на 1 кг потрібно 1 кг 400 г картоплі та 35 г жиру.

_____

_____

_____

_____

2). на 7 кг 530 г гарніру, якщо на 1 кг потрібно 1 кг 500 г капусти та 43 г жиру

_____

_____

_____

_____

3). на 18 кг 10 г гарніру, якщо на 1 кг потрібно 3 кг 500 г цибулі та 150 г жиру.

_____

_____

_____

_____

ІІІ. Перерахунок овочів в залежності від місяця.

Задача 1. Маса очищеної картоплі 56 кг. Визначте масу очищеної картоплі в травні місяці.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Задача 2. На виробництво надійшло 200 кг неочищеного картоплі. Визначте, скільки буде отримано очищеної картоплі і картоплі смаженої брусочками у фритюрі грудня.

_____

_____

_____

_____

_____

Задача 3. Для приготування салату із свіжих огірків взято 4 кг свіжих огірків грунтових неочищених. Визначте, яка кількість огірків буде отримано після миття, видалення плодоніжки, верхівки, плям від опіків і порціонування.

_____

_____

_____

_____

Задача 4. Маса очищеного цибулі 17 кг 320 г. Яку кількість цибулі пасеровані до готовності буде отримано.

_____

_____

_____

_____

_____

Задача 5. Взято для очищення 80 кг картоплі. Визначте відсоток відходів при механічній обробці, якщо їх маса 24 кг.

_____

_____

_____

_____

_____

IV. Закінчіть речення і вставте пропущені слова.

Розрахунки на 1 порцію перших страв проводять залежно від попиту споживачів на _____

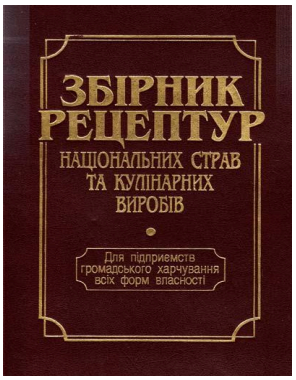
_____.

Основним нормативним документом кухаря є _____

_____

_____.

Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів має _____ розділів. Рецептури страв і кулінарних виробів у цьому збірнику мають _____ норм закладання.





Урок № 10. Нормативно-технологічні документи для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій

4 розряд

Збірник нас навчить приготуванню

Різноманітних та цікавих страв.
Частіше книгу ви цю відкривайте,
Заходьте в світ цей просто й без вагань.
Мирослава Пугач

Нормативно-технологічними документами для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій страви є: збірник рецептур страв і кулінарних виробів підприємств ресторанного господарства; збірник рецептур страв дієтичного харчування; збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів; збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів.

Суб'єкти господарської діяльності, користуючись збірниками рецептур страв і кулінарних виробів, мають право:

- Змінювати (виводити) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини й харчових продуктів (крім основних складових страви) або додавати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів) при цьому не порушувати санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції і не допускати погіршення споживчих властивостей і якості страв (виробів). Зміни в рецептурі обов'язково вносяться в технологічні і калькуляційні картки.
- Враховуючи попит споживачів, змінювати норми подавання страв (виробів), у тому числі соусів і гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

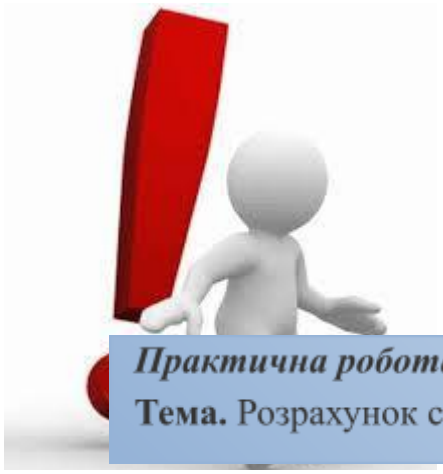
Урок № 11. Нормативно-технологічні документи для складання калькуляції на страви

Основою для калькуляції роздрібних цін на підприємствах ресторанного господарства є:



Збірник рецептур страв та кулінарних виробів використовується при складанні калькуляційних карток

У калькуляційних картках зазначаються: норми закладання сировини, вихід і ціна продажу готової страви.



Практична робота №3

Тема. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.

Мета: навчитися застосовувати теоретичні знання при розрахунку сировини на необхідну кількість порцій.

Обладнання: збірник рецептур страв та кулінарних виробів, ЕОМ.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

- Вихід однієї порції супу визначає кожне підприємство ресторанного господарства самостійно, враховуючи попит та рекомендації збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств, с. 63 та с. 43 збірника рецептур страв української кухні. При відпуску допускається відхилення від визначеної норми відпуску супу в розмірах ±3%, якщо діючою на них технічною документацію не визначені інші граничні розміри відхилення маси, с. 5 (п.10) збірника рецептур страв та кулінарних виробів, с. 4 збірника рецептур страв української кухні. В разі порушення норми відпуску виникає відповідальність відповідно до вимог Закону України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р. Кількість кожного продукту масою брутто та нетто для приготування супу вказується безпосередньо в рецептурі страви. Рецептура і технологія приготування страв складена з урахуванням діючих норм відходів і втрат під час обробки сировини. Рецептури супів розраховані на 1000 г, що дозволяє визначити вихід порції страви з урахуванням попиту споживачів.
- Соуси є складовою частиною великого асортименту гарячих, холодних страв із овочів, круп, бобових, макаронних виробів, м'яса, риби та інших продуктів. Тому в рецептурах більшості страв вказуються номери рецептури соусів, які найбільш вдало доповнюють смак. На виробництві готують таку кількість соусу, щоб його вистачило для відпуску всіх порцій страви, до якої він подається, тому, знаючи кількість порцій страви, яка буде відпускатися споживачам та норму соусу до неї, розраховують, яку масу соусу необхідно приготувати.
- У рецептурах каш вказується маса готової каші для відпуску однієї порції та перелік продуктів, з якими можна відпускати кашу. Тому, при визначенні

кількості крупи, води або молока, солі для приготування каші необхідно розрахунки цих продуктів робити, користуючись таблицею №8 «Кількість крупи, рідини, солі, які витрачаються при приготуванні каш» збірника рецептур страв української кухні. Для визначення маси каші, яку необхідно приготувати, спочатку знаходять у рецептурі масу однієї порції каші, а потім множать на задану кількість порцій. Розрахунок маси сировини для приготування виробів із каш проводиться шляхом множення маси сировини за рецептурою на задану кількість порцій.

- Для розрахунку сировини для приготування страв з бобових спочатку необхідно ознайомитися із текстовою частиною розділу збірника рецептур страв і кулінарних виробів «Страви з бобових», потім вже проводити необхідні розрахунки, які подібні до розрахунків сировини для приготування каш.
- У розділі «Страви з макаронних виробів» збірника рецептур та кулінарних виробів даються норми закладки води, солі, макаронних виробів, вказується технологія варки. Розрахунки сировини для приготування страв із макаронних виробів такі ж як і розрахунки сировини для приготування каш.
- У рецептурі страви, яка відпускається з гарніром вказується маса готового гарніру. Як правило, маса гарніру вказується 150 г. В залежності від харчової цінності ця маса може бути зменшена до 50 г або збільшена до 200 г (розділ «Гарніри» збірника рецептур страв та кулінарних виробів). Рецептури страв дані на 1000 г виходу. При розрахунку сировини для приготування гарнірів необхідно звернути увагу на те, що коли каші, макаронні вироби, бобові відпускаються як гарнір, до них обов’язково додається жир, який входить до маси гарніру.
- Рецептури страв із овочів, грибів розміщені у збірнику рецептур страв та кулінарних виробів у розділі «Страви з картоплі, овочів, грибів». В рецептурах вказані: назва продуктів, які входять до складу страви, норми закладки продуктів масою брутто, нетто, вихід (маса) окремих готових компонентів і страви в цілому. Розрахунок сировини масою

брутто і нетто для приготування заданої кількості страв проводиться шляхом множення кількості сировини на задану кількість порцій.

Приклад 1. Розрахуйте кількість продуктів необхідне для приготування 100 порцій страви «каша розсипчаста з грибами та цибулею» за І колонкою

№ п\п	Сировина	1 порція		100 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Маса каші	-	150		
2	Крупа гречана	71	71		
3	Вода	0,106	0.106		
4	Гриби білі сушені	10	10		
5	Цибуля ріпчаста	30	25		
6	Кулінарний жир	15	15		

№ п\п	Сировина	1000г (6,67 порцій)		1 порція 150 г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Крупа гречана смажена	476	476	71	71
2	Вода (л)	0,71	0,71	0,106	0,106

Приклад 2. Розрахуйте кількість продуктів необхідне для приготування соусу “білого основного” за І колонкою для відпуску 100 порцій страви «биточки парові».

№ п\п	Сировина	1 порція	
		брутто	нетто

6	Соус (778)	-	75

№ п\ п	Сировина	1000 г		100 порцій (7500г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульйон	-	1100	-	8250
2	Маргарин столовий	50	50	375	375
3	Борошно пшеничне	50	50	375	375
4	Цибуля ріпчаста	48	40	360	300
5	Корінь петрушки	40	30	300	225

1000 - 1100
7500 - x

x= 7500 x 1100 \ 1000
Або 1100 x 7,5

І варіант

Задача 1. Визначити кількість цибулі зеленої, масою нетто та брутто для приготування 100 порцій окрошки овочевої (рецептура №300) по І колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Вихід 1 порції – 500 г.

Продукти	1000 г		1 порція		100 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

Задача 2. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по I колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 50 порцій лангету з соусом (рецептура №827).

№ п\п	Сировина	1 порція	
		брутто	нетто

№ п\п	Сировина	1000 г		50 порцій (г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					
4					
5					



Відповідь:_____

_____

Задача 3. Скільки води, крупи, солі необхідно для приготування 5 кг каші рисової розсипчастої?

№ п\п	Сировина	1000г (6,67 порцій)		5000 г г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Крупа				
2	Вода (л)				

Відповідь:_____

ІІ варіант

Задача 1. Розрахувати набір продуктів для приготування 20 порцій солянки збірної м’ясної по колонці №1 (вихід 1 порції – 300 г).

Продукти	1000 г		1 порція		60 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

Задача 2. На бенкет замовлено 100 порцій язика заливного. Визначити набір сировини для приготування соусу-хрону, що використовується

№ п\п	Сировина	1000 г		50 порцій (г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

для подачі страви.

№ п\п	Сировина	1 порція	
		брутто	нетто



Відповідь:_____

_____

Задача 3. Розрахувати масу продуктів нетто для приготування 100 порцій макаронів із твердим сиром по колонці №1 збірника рецептур

страв та кулінарних виробів.

порцій страви «каша розсипчаста з грибами та цибулею» за І колонкою

№ п\п	Сировина	1 порція		100 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Маса каші	-	150		
2					
3					
4					
5					
6					

№ п\п	Сировина	1000г (порцій)		1 порція 150 г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					

Відповідь:_____

_____

ІІІ варіант

Задача 1. Розрахувати закладку продуктів для приготування 40 порцій супу-пюре (вихід 1 порції – 400 г, колонка №3).

Продукти	1000 г		1 порція		40 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

_____

Задача 2. Яку кількість соусу грибного ви приготуєте з 0,5 кг сушених грибів? Розрахуйте сировину для соусу.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

_____

Задача 3. Скільки порцій запіканки рисової можна приготувати з 4 кг рису по колонці №1 збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Визначити набір продуктів для приготування страви з даної сировини.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

_____

IV варіант

Задача 1. Ви працюєте кухарем в гарячому цеху їдальні при університеті. Визначте, скільки та якої сировини потрібно взяти для приготування 60 порцій супу молочного з крупами (вихід 1 порції – 250 г).

Продукти	1000 г		1 порція		60 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

_____

Задача 2. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 30 порцій м’яса смаженого з соусом естрагон (рецептура №835).

№ п\п	Сировина	1 порція	
		брутто	нетто

№ п\п	Сировина	1000 г		50 порцій (г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					
4					
5					



Відповідь:_____

_____

Задача 3. Необхідно приготувати гарнір картопля, смажена у фритюрі до 20 порцій котлет натуральних із свинини в ресторані. Визначте набір продуктів для гарніру.

№ п\п	Сировина	1000 г		50 порцій (г)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					



Відповідь:_____

_____

Практична робота №4

Тема. Розрахунок взаємозаміни сировини.

Мета: практично закріпити теоретичні знання з розрахунку взаємозаміни сировини.

Обладнання: збірник рецептур страв та кулінарних виробів, ЕОМ.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

У практиці роботи підприємств ресторанного господарства виникають ситуації, пов'язані із заміною одних продуктів іншими, заміна проводиться відповідно до таблиці №36 «Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв».

Наприклад. Для приготування борщу українського необхідно 300 г томат-пюре, на підприємстві відсутня дана сировина, але є томат-паста з вмістом сухих речовин 20%. У таблиці №36 передбачена заміна 1 кг продуктів масою брутто, в гр. 5 дана еквівалентна вага продукту, яким проводять заміну

Томат-пюре - томат-паста

1 кг - 0,6 кг

0,3 кг - х кг

М томат-пасти 0,18 кг

Таким же чином проводять заміну інших продуктів.

І варіант

Задача 1. Для подачі супів у січні необхідно 100 г зелені свіжої кропу, петрушки; на виробництві свіжа зелень відсутня, є швидкозаморожена. Скільки необхідно взяти швидкозамороженої зелені?

Відповідь:_____

Задача 2. Скільки треба сушених овочів для заміни 10 кг капусти білоголової, 5 кг цибулі ріпчастої?

Відповідь:_____

Задача 3. Скільки свіжих помідорів необхідно взяти для приготування 80 порцій розсольнику петербурзького (рецептура №208) по II колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництві немає томату-пюре, а є свіжі помідори. Вихід однієї порції – 500 г.

Відповідь:_____

Задача 4. Необхідно приготувати 5 кг домашньої локшини. Визначити закладку сировини для виконання замовлення, якщо надійшов яєчний порошок?

Відповідь:_____

II варіант

Задача 1. Для приготування овочевих страв треба 2 кг моркви свіжої, на виробництві вона відсутня, але є морква гарнірна (консерви). Які ваші дії?

Відповідь:_____

Задача 2. У меню передбачено приготування картопляного пюре до страв, але в коморі картопля відсутня, є сухе картопляне пюре. Скільки треба взяти сухого картопляного пюре, якщо для страви потрібно 3 кг картоплі?



Відповідь:_____

Задача 3. Визначте закладку сировини для приготування 30 порцій крему ванільного по колонці №1 збірника рецептур страв та кулінарних виробів із сиропом шоколадним, якщо на виробництві відсутнє свіже молоко, а є сухе.

Продукти	1000 г		1 порція		30 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

Задача 4. Скільки порцій млинчиків можна приготувати по колонці №1 збірника рецептур, якщо на виробництві є 2,5 кг молока сухого?

Відповідь:_____

III варіант

Задача 1. Скільки треба грибів білих сушених для заміни 5 кг шампіньйонів свіжих?

Відповідь:_____

Задача 2. Скільки треба кави натуральної розчинної для заміни 4 кг кави натуральної смаженої?

Відповідь:_____

Задача 3. Розрахуйте закладку сировини для приготування 6 порцій борщу флотського. На виробництві відсутнє томат-пюре, але є свіжі помідори. Вихід 1 порції – 500 г, колонка №3.

Продукти	1000 г		1 порція		30 порцій	
	брутто	нетто	бруттo	нетто	брутто	нетто

Відповідь:_____

Задача 4. Для приготування 4 л компоту із сушених ягід потрібно 500 г ізюму. На підприємстві є курага. Які ваші дії?

Відповідь:_____

Завдання для повторення, закріплення й контролю знань

Закінчіть речення.

1. Для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій страв користуються _____

_____

2. Взаємозаміну сировини проводять по таблиці № ____ збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

3. Взаємозаміну проводять з метою _____

_____

_____

4. Розрахунок сировини на підприємстві здійснює _____

_____



Тема ІІІ. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства

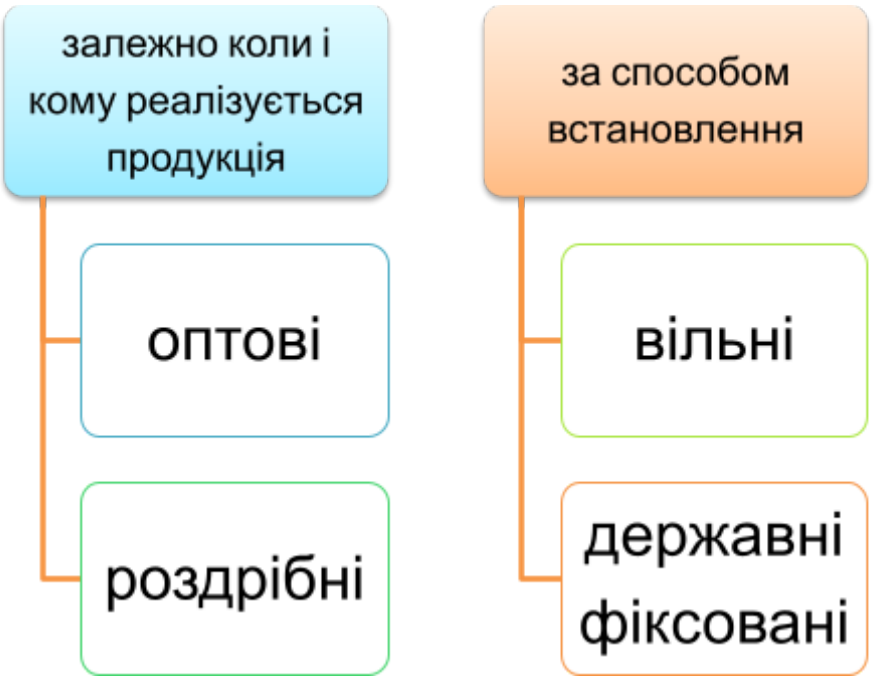
Урок № 18. Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину.

Ціна і ціноутворення посідають провідне місце у економіці. Від рівня цін залежить існування виробництва. Ціна має велике значення для споживача. Так, надмірна ціна може стати перешкодою для придбання сировини, а отже й для реалізації інтересів споживачів. Ціни є одним із найдавніших важелів на рівні суспільства, підприємств, споживачів. Вони забезпечують поєднання економічних інтересів, сприяють підвищенню ефективності господарювання. Ціна є грошовим вираженням вартості товару тільки в разі існування рівноваги між попитом і пропозицією.

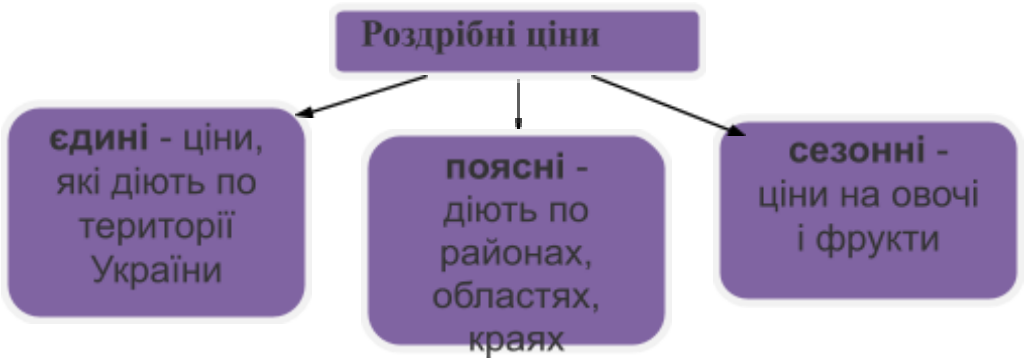
Поняття про ціни, види цін

Ціна – це грошова сума, що сплачується за конкретний товар

Класифікація цін



Закупівельні ціни – застосовують при розрахунках за продану сільськогосподарськими товаровиробниками сільськогосподарської продукції



Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину

Оцінка сировини при включенні її в калькуляцію продажних цін є одним із важливих питань ціноутворення на підприємствах ресторанного господарства. Методика оцінки сировини безпосередньо пов'язана з проблемами здешевлення вартості харчування, стабільності продажних цін на страви і кулінарні вироби, спрощення калькуляції і бухгалтерського обліку.

Націнка – це витрати на транспорт, утримання, ремонт приміщень, витрати на заробітну плату

Щоб відмінити зайве роздрібнення в оцінці сировини, були введені середньозважені ціни. В даний час оцінка продуктів і товарів за середньозваженими цінами використовується не на всіх підприємствах ресторанного господарства. Середньозважені ціни встановлюються як на окремі однойменні види сировини, без врахування сортності, так і на середньогрупові. Наприклад, на м'ясо середньозважені ціни встановлюють по виду продукту (яловичина, баранина, свинина) незалежно від категорії вгодованості; на рибу – по виду, обробці, назві, але без поділу на розміри і сорти; на масло тваринне – одна ціна незалежно від сортів; на макаронні вироби – одна ціна незалежно від назви і сортів. В зв’язку з тим, що на підприємстві продукти оприбутковують і вираховують по продажним цінам, виникає необхідність у вираховуванні продажної середньозваженої ціни. Для отримання продажної середньозваженої ціни до вже вирахуваної добавляють націнку підприємства ресторанного господарства у встановленому розмірі.

Наприклад, в кафе за минулий рік поступили макаронні вироби: макарони звичайні І-го ґатунку 1000 кг по ціні 3.00 грн. за 1 кг; вермішель любительська вищого ґатунку 500 кг по ціні 4.00 грн. за 1 кг; локшина домашня 1-го ґатунку 300 кг по ціні 3,50 грн. за 1 кг.

Націнка підприємства – 35%.

Середньозважена ціна макаронних виробів буде становити:

3,36 грн.

Розрахуємо націнку підприємства ресторанного господарства (35%):

3,36 грн. – 100%

х грн. – 35%

х = 1,18 грн.

Продажна середньозважена ціна буде становити:

3,36 грн. 1,18 грн. 4,54 грн.



Націнка підприємств ресторанного господарства, за рахунок якої покривається основна частина витрат підприємств і утворюється їх чистий дохід, є другим важливим фактором ціноутворення (після витрат сировини).

Залежно від типу підприємства, місця розташування, контингенту відвідувачів і розміру встановлених націнок підприємства поділяють на 4 категорії: вищу, першу, другу, третю.

Фактори, що впливають на визначення середньозважених цін:

Для кожної категорії підприємств затверджують нормові розміри націнок. Найменший розмір націнки використовують в їдальнях, буфетах третьої категорії, так як чистина витрат покривається промисловими підприємствами, установами, навчальними закладами, при яких вони розміщені.

Націнка підприємств ресторанного господарства (в процентах до вартості продуктів і товарів) диференціюють по категоріях підприємств (4 категорії), видах супутніх товарів. Прибавляють націнки до вартості окремих продуктів незалежно від того, на виготовлення яких страв і виробів вони будуть використані. Додавання націнок до вартості окремих продуктів спрощує

калькуляцію і звіт, дозволяє посилити контроль за збереженням цінностей.

При цій системі ціноутворення продукти, що надходять в їдальні оприбутковують по продажних цінах, тобто з додаванням націнки підприємства.

Для точного визначення продажної ціни виробів калькуляція складається із розрахунку вартості сировини на 100 порцій з наступним визначенням ціни одного виробу (порції).

Урок № 19. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.

Правила оформлення калькуляційної картки

У збірнику рецептур страв і кулінарних виробів приведені норми закладки продуктів брутто і нетто. Норми закладки брутто - це вага необробленої сировини. Норми закладки нетто - це вага сировини після механічної обробки.



Визначення ціни реалізації страв здійснюється за нормами закладки брутто. Сіль та спеції включаються в калькуляцію за нормами закладки, вказаними у вступній частині збірника рецептур. Якщо отримують напівфабрикати, то їх включають за нормами закладки нетто, (м'ясо без кістки, риба філе).

Ціна в калькуляційну картку виписується з реєстру цін. Ціна страви визначається з вартості сировини на 100 порцій або на 10 кг продукції (соуси, гарніри, напої) з подальшим діленням кінцевої вартості набору на 100 або 10. Продажна ціна страви встановлюється за допомогою калькуляційної картки .

Калькуляційна картка має такі реквізити :

О Назва підприємства

О Порядковий номер картки

О Найменування страви

О Номер рецептури за збірником , рік видання збірника

О Дата складання калькуляції

О Найменування продуктів

О Загальна вартість набору

О Продажна ціна однієї страви

О Вихід страви

Продажна ціна страви в калькуляційній картці визначається таким чином:

- зазначається перелік сировини і продуктів відповідно до збірника рецептур ;
- підраховується кількість сировини і продуктів за нормами брутто на 100 порцій або 10 кг (соуси , солодкі страви , гарніри), норма на 1 порцію множиться на 100 або 10 ;
- з реєстру цін визначається облікова ціна за 1кг продукції ;
- кількість кожної сировини множать на відповідну ціну ;
- підсумовують результат і одержують загальну вартість набору 100 порцій сировини ;
- продажна ціна однієї порції визначається шляхом розподілу загальної вартості сировини на 100 або 10 ;
- вихід страви виписується зі збірника рецептур;
- при виникненні змін у цінах продуктів розрахунок ведуть у наступній графі.

Складання калькуляційних карток

Визначення продажних цін на кулінарну продукцію підприємств ресторанного господарства визначається окремо на кожну страву в калькуляційних картках.

На підприємствах, де відсутні прейскуранти постійно діючих цін, калькуляційні картки підписує завідуючий виробництвом, бухгалтер (калькулятор) і затверджує директор підприємства. При зміні в сировинному наборі страви або ціни на продукти нова продажна ціна страви обчислюється в наступній вільній колонці калькуляційної картки із зазначенням дати.



Калькуляційна картка

Назва страви: М'ясо відварне

Назва збірника рецептур, номер рецептури і колонки: збірник рецептур страв і кулінарних виробів, вид. 1965 р. рецептура №467, колонка №2.

Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження		№1 15.05.2010 р.			№2 _____р.		
№ з/п	Назва продуктів	Норма на 100 порцій масою брутто, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума			
1. 2. 3. 4. 5. 6.	Яловичина Морква Цибуля ріпчаста Спеції і сіль Гарнір Соус	10,9 0,3 0,3 - - -	42.00 4,50 4,00 - - -	457,80 1,35 1,20 15,00 8,00			
Загальна вартість продуктів Ціна однієї порції страви Вихід готової продукції, г		- - -	- - -	483,35 4,83 300			

Практична робота 5.

Тема: розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.

Мета: навчитися застосовувати теоретичні знання при розрахунку ціни реалізації на сировину, сум націнок.



Приклад. В ресторан «Літо» завезли масло вершкове по 36,20 грн. за 1 кг, цукор-пісок по 8,20 грн. за 1 кг, олію соняшникову по 10,00 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 40%. Визначити продажну ціну завезених продуктів.

А) розрахунок продажної ціни 1 кг масла вершкового:

36,20 грн. – 100%

х грн. – 40%

х = = 14,48 грн.

36,20 грн. + 14,48 грн. = 50,68 грн.

вартість

сировини і

напівфабрикатів

націнка

підприємств

ресторанного

господарства

продажна

ціна

Б) розрахунок продажної ціни 1кг цукру-піску:

8,20 грн. – 100%

x грн. – 40%

x = = 3,28 грн.

8,20 грн. + 3,28 грн. = 11,48 грн.

В) розрахунок продажної ціни 1 кг олії соняшникової:

10,00 грн. – 100%

x грн. – 40%

x = = 4 грн.

10,00 грн. + 4 грн. = 14,00 грн.

І варіант

Задача 1. В кафе «Вир» надійшла яловича вирізка по 48,00 грн. за 1 кг, цибуля ріпчаста по 4,50 грн. за 1 кг, тваринний топлений жир по 7,20 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 30%. Визначте продажну ціну продуктів.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

_____

Задача 2. В шкільну їдальню завезли продукти: сметану 20% по 12 грн. за 1 кг, борошно пшеничне в/с по 3,20 грн. за 1 кг, крохмаль картопляний по 7,80 грн. за 1 кг. Визначте продажну ціну продуктів, якщо націнка підприємства становить 15%.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

_____

Задача 3. В ресторан надійшло 20 кг масла вершкового по 30 грн. за 1 кг, 18 кг масла Селянського по 32 грн. за 1 кг, 26 кг масла Вологодського по 34,80 грн. за 1 кг. Визначте середньозважену ціну 1 кг масла.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

ІІ варіант

Задача 1. В шкільну їдальню завезли борошно пшеничне по 3,80 грн.

за 1 кг, цукор-пісок по 7,80 грн. за 1 кг, олію соєву по 9,80 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 12%. Визначте продажну ціну сировини.

Відповідь:

Задача 2. Для виготовлення котлет Марічка на підприємство завезли свинину по 45 грн. за 1 кг, чорнослив по 36 грн. за 1 кг, масло вершкове по 42 грн. за 1 кг. Визначте продажну ціну сировини. Націнка підприємства – 20%.

Відповідь:

Задача 3. В ресторан «Сяйво» поступило 50 кг борошна пшеничного в/с по 3,80 грн. за 1 кг, 80 кг борошна пшеничного I сорту по 3,50 грн. за 1 кг, 30 кг борошна пшеничного 2 сорту по 2,90 грн. за 1 кг. Визначте середньозважену ціну борошна пшеничного за 1 кг.

Відповідь:_____

ІІІ варіант

Задача 1. В ресторан «Світязь» надійшла сировина: свинина по 52 грн. за 1 кг, масло вершкове по 32,20 грн. за 1 кг, молоко згущене по 28,40 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 42%. Визначте продажну ціну сировини.

Відповідь:_____

Задача 2. В бар «Едельвейс» надійшли продукти: сир твердий «Російський» по 58 грн. за 1 кг, ковбаса копчена – 62 грн. за 1 кг, ковбаса напівкопчена по 56,20 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 50%. Визначте продажну ціну.

_____

_____

_____

Відповідь:_____

_____

Задача 3. На підприємство надійшло 100 кг цукру-піску по 8,20 грн. за 1 кг, 82 кг цукру-рафінаду по 8,40 грн. за 1 кг, 60 кг цукру-рафінаду пресованого по 8,60 грн. за 1 кг. Визначте середньозважену ціну 1 кг цукру.

_____

_____

_____

_____

_____

Відповідь:_____

Практична робота №6

Тема. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

Мета: навчитися застосовувати теоретичні знання для розрахунку ціни реалізації на готові страви.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

Для визначення продажної ціни страви калькуляція складається із розрахунку вартості сировини на 100 порцій з наступним визначенням ціни однієї порції. Закладка сировини береться масою брутто.

І варіант

Задача 1. Розрахуйте ціну реалізації розсольнику домашнього (рецептура №196 за збірником рецептур страв і кулінарних виробів). На 1 порцію страви потрібно сировини: картоплі – 120 г, моркви – 25 г, капусти свіжої – 50 г, кореня петрушки – 40 г, кореня селери – 14,5 г, цибулі ріпчастої – 24 г, цибулі-порей – 26,5 г, огірків солоних – 33,5 г, маргарину столового – 10 г, води – 375 г. Вихід – 500 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	
Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Задача 2. Розрахуйте ціну реалізації галушок картопляних (рецептура №1.162 за збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів). На 1 порцію страви необхідна така сировина: картопля – 140/105 г, борошно пшеничне – 25 г, яйця – 30 г, сир твердий – 27/25 г, сіль – 2 г, масло вершкове – 10 г, сухарі пшеничні – 10 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	

Загальна ціна набору сировини		
Націнка на сировину, %		
Продажна ціна продукції		
Продажна ціна 1 порції		

ІІ варіант

Задача 1. Розрахуйте ціну реалізації борщу волинського (рецептура №1.108 за збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів). На 1 порцію страви потрібно сировини: буряків – 29,75 г, капусти білоголової свіжої – 93,74 г, томатів свіжих – 44 г, моркви – 12,5 г, кореня петрушки – 5 г, цибулі ріпчастої – 12 г, жиру тваринного топленого харчового – 6,25 г, кислоти лимонної – 0,25 г, води – 175 г. Вихід – 250 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	

Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Задача 2. Розрахуйте ціну реалізації картоплі фрі (рецептура №328 за збірником рецептур страв і кулінарних виробів). На 1 порцію страви потрібна така сировина: картопля 533/400 г, кулінарний жир – 32 г, масло вершкове – 10 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	

Загальна ціна набору сировини		
Націнка на сировину, %		
Продажна ціна продукції		
Продажна ціна 1 порції		

III варіант

Задача 1. Розрахуйте ціну реалізації страви «Запіканка з сиру» (рецептура №469 за збірником рецептур страв і кулінарних виробів). На 1 порцію страви потрібно сировини: сиру – 141 г, крупи манної – 10г, цукру – 10 г, яєць – 4 г, маргарину столового – 5 г, сметани – 30 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	
Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Задача 2. Розрахуйте ціну реалізації салату «Дністер» (рецептура №1.13 за збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів). На 1 порцію страви потрібна сировина: капуста білоголова свіжа – 70,8/56,7 г, оцет 9% - 3 г, цукор – 1 г, ковбаса напівкопчена – 12,4/12,0, горошок зелений консервований – 15,4/10,0, цибуля ріпчаста – 6/5 г, майонез – 15 г, яйця – 5 г.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	
Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Практична робота №7

Тема. Складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри.

Мета: навчитися застосовувати теоретичні знання для складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри.

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!

- Розрахунок продажних цін підприємства ресторанного господарства проводять окремо на кожну страву в калькуляційних картках.

І варіант

Складіть калькуляцію продажної ціни на страву «Салат осінній» (вихід однієї порції – 200 г). На 100 г салату потрібно: капуста білоголова свіжа – 813/410 г, яблука свіжі – 286/200 г, морква – 125/100 г, перець солодкий – 133/100 г, сметана – 200 г, цукор – 2 г. Станом на 1 вересня 2010 року продажна ціна 1 кг продуктів становила: капуста білоголова свіжа – 4,20 грн., яблука свіжі – 4,00 грн., морква – 2,00 грн., перець солодкий – 8,00 грн., сметана – 16,00 грн., цукор – 10,00 грн.

Продажна ціна 1 кг продуктів на 10 вересня 2010 року становила: капуста білоголова свіжа – 4,80 грн., яблука свіжі – 4,20, морква – 2,20, перець солодкий – 8,40, сметана – 18,00 грн., цукор – 10,90 грн.

Калькуляційна картка

Назва страви: _____

Назва збірника рецептур, номер рецептури і колонки: _____

_____

_____

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	

Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Вихід готової продукції, г

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

ІІ варіант

Складіть калькуляцію продажної ціни на страву «Юшка картопляна» (вихід 1 порції – 500 г). На 1000 г супу потрібні такі продукти: картопля – 600/450г, морква – 25/20 г, ріпа – 40/30 г, корінь петрушки – 13/10 г, цибуля ріпчаста – 24/20 г, цибуля-порей – 26/20 г, томат-пюре – 10 г, кулінарний жир – 10 г, вода – 700 г. Продажна ціна 1 кг продуктів на 2 вересня 2010 року становила: картоплі – 2,80 грн., моркви – 2,10 грн., ріпи – 2,00 грн., кореня петрушки – 2,30 грн., цибулі ріпчастої – 4,80 грн., цибулі-порей – 6,20 грн., тамату-пюре – 16,00 грн., кулінарного жиру – 24,20 грн.

Продажна ціна 1 кг продуктів на 5 вересня 2010 року становила: картоплі – 3,230 грн., моркви – 2,30 грн., ріпи – 2,10 грн., кореня петрушки – 2,60 грн.,

цибулі ріпчастої – 5,00 грн., цибулі-порей – 7,00 грн., томату-пюре – 16,20 грн., кулінарного жиру – 25,00 грн.

Калькуляційна картка

Назва страви: _____

Назва збірника рецептур, номер рецептури і колонки: _____

_____

_____

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	
Загальна ціна набору сировини									
Націнка на сировину, %									
Продажна ціна продукції									
Продажна ціна 1 порції									

Вихід готової продукції, г

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

ІІІ варіант

Складіть калькуляцію продажної ціни на страву «М'ясо тушковане з пшоном» (вихід 1 порції – 275 г). Кількість продуктів на 1 порцію страви: свинина – 129/110 г, жир тваринний топлений харчовий – 10 г, томат-пюре – 15 г, цибуля ріпчаста – 18/15 г, морква – 19/15 г, пшоно – 70 г. Продажна ціна 1 кг продуктів на 2 вересня 2010 року становила: свинини – 50,00 грн., жиру тваринного топленого – 25,00 грн., томату-пюре – 16,40 грн., цибулі ріпчастої – 4,00 грн., моркви – 2,00 грн., пшона – 4,00 грн.

Продажна ціна 1 кг продуктів на 8 вересня 2010 року становила: свинини – 58,00 грн., жиру тваринного топленого – 26,00 грн., томату-пюре – 16,80 грн., цибулі ріпчастої – 4,40 грн., моркви – 2,20 грн., пшона – 4,50 грн.

№ п\п	Назва продуктів	Дата				Дата			
		Норма	Ціна	Сума		Норма	Ціна	Сума	

Загальна ціна набору сировини		
Націнка на сировину, %		
Продажна ціна продукції		
Продажна ціна 1 порції		

Вихід готової продукції, г

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____



Завдання для повторення, закріплення й контролю знань

Виберіть із запропонованих відповідей правильні.

1. Розрахунок продажної ціни на приготовані трави проводять у:

А) технологічних картках;

Б) інструкційно-технологічних картках;

В) калькуляційних картках.

2. Калькуляційні картки затверджує:

А) калькулятор;

Б) директор підприємства;

В) завідуючий виробництвом.

3. Норму закладки сировини для розрахунку продажної ціни страви проводять по:

А) технологічних картках;

Б) збірниках рецептур страв та кулінарних виробів;

В) стандартах.

4. Закладку сировини в калькуляційних картках проводять масою:

А) брутто;

Б) нетто;

В) брутто і нетто.

5. За способом встановлення ціни поділяють на:

А) вільні і державні фіксовані;

Б) оптові і роздрібні;

В) єдині, поясні, сезонні.

6. Чи є правильним твердження: «ціна – це витрати на транспорт, утримання, ремонт приміщень, витрати на заробітну плату»?

А) так;

Б) ні.

Закінчіть речення.

1.Націнка – це _____

_____.

2. В залежності коли і кому реалізується продукція та товари, всі ціни поділяються _____.

3. Оптові ціни застосовують при розрахунках між _____

_____

_____.

4, Роздрібні ціни на товари формуються виходячи з _____

_____.

5. Роздрібні ціни бувають: _____

_____.

6.Єдині ціни – це ціни, які діють _____.

7.Державні фіксовані ціни встановлюються на ресурси, які _____

_____

_____

_____.

8.Ціна – це _____

_____.

9.Середньозважену ціну визначають для того, щоб _____

_____.

10.Націнка встановлюється у відсотках (%) до _____

_____ ціни.

ЛІТЕРАТУРА

Базова за професійним спрямуванням

1.Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.

2.Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. –К.: Вища школа, 1995.

3.Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” № 711/97 – ВР.

4.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.

5.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін.. – К.: А.С.К. 2005. – 848с.

6. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: Навчальний посібник для професійно-технічних навчальних закладів / Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003. – 304с.

7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.

8.Чебанова Н.В., Василенко Ю.А. Бухгалтерськийфінансовийоблік: Посібник. – К.: Видавничий центр «Академія», 2002. – 672.

9. Винокурова М.В. та ін. Основи охорони праці. – К.: Факт, 2005. – 344с.

10. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.

11. Еда Е., Оделнвеллер М. Основи харчування. К.: Вища освіта, 1995. – 300с.

12. Косовенко М.С. та ін.. Технологія приготування їжі. – К: Факт, 2003.

13. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: Ліра-К, 2010. – 574 с.

14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. – 656 с.

Електронні ресурси:

1. https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi/zatverdzheni-standarti-profesijno-tehnichnoyi-osviti-2006-2016
2. https://ru.osvita.ua/legislation/proftech/
3. https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/
4. http://trschool.klasna.com/uk/library/zbirnik-retseptur-natsionalnikh-strav-ta-kulinarni.html

А.А. Лежавська



Робочий зошит

Облік калькуляція звітність

кухар III-IV розряд