**Задания для заочников СПО 47з группа на период с 27.04 -02.05.2020**

 **Урок 14** **Практическое занятие №80** Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов

**Тема:** *«Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов».*

**Цель:** Рассчитать процент отходов, массу «Брутто», массу «Нетто» по формулам; Решить задачи по нахождению необходимого количества сырья для приготовления кулинарных блюд и изделий.

**Материально – техническое оснащение:** Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет», таблица «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», таблица «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд», микрокалькуляторы и ПК

***Инструкция выполнения практической работы:***

1. Внимательно прочитайте задание

2. Перепишите задание в тетрадь

3. Решите задания при помощи формул

1) Формула для определения массы нетто

М нетто = (М брутто \* (100% - % отх.)) / 100%

2) Формула для определения массы отходов

М отходов= (М брутто \* 100%) / 100%

3) Формула для определения массы брутто

Брутто= (М нетт \* 100%) / (100% - % отх)

4. Для решения заданий 11 и 12 необходимо воспользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд»

5. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания

6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: какие показатели при решении задач на проценты могут являться процентными суммами

**Ход работы**

***Задание 1***: Какое количество отходов получится при обработке 50 кг. моркови в декабре.

***Задание 2:*** Какое количество очищенного картофеля получится из 75 кг. неочищенного картофеля в марте.

***Задание 3:*** Какое количество картофеля массы «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 70 кг. очищенного картофеля в ноябре.

***Задание 4:*** Какое количество грибов белых сушеных необходимо для замены 5 кг. шампиньонов свежих.

***Задание 5:*** Какое количество картофеля жареного соломкой во фритюре можно приготовить из 30 кг. картофеля массы «Брутто» в январе.

***Задание 6:*** Какое количество свеклы массой «Брутто» необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг. очищенной свеклы в марте.

***Задание 7:*** Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех в феврале месяце, если перерабатывается картофель 400 кг. свекла 50 кг?

***Задание 8***: Какое количество отходов получится при очистке 70 кг. лука репчатого и при обработке 30 кг. перца свежего сладкого в апреле месяце?

***Задание 7:*** Определить массу отходов, если переработали 120 кг моркови, отходы составляют 30 %.

***Задание 10:*** Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при холодной обработке, если их масса 24 кг.

***Задание 11:*** Рассчитать, какое количество меда натурального необходимо для замены 28 кг сахара.

***Задание 12:*** Рассчитать, какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 30% понадобится для замены 2400 г томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%..

***Задание 13:*** Рассчитайте необходимое количество сырья массы «Нетто» для приготовления 50 порций винегрета с маслом и луком репчатым в феврале, если известно, что выход одной порции 150 гр.

***Задание 14:*** Рассчитайте необходимое количество сырья массы «Брутто» для приготовления 45 порций салата «Мясного» с выходом одной порции 80 гр.

***Задание 15:*** Рассчитайте, какое количество картофеля массой «Брутто» необходимо взять со склада в сентябре для приготовления 35 порций гарнира «Картофельное пюре» с выходом одной порции 100 гр.

Темы для самостоятельного изучения:

|  |
| --- |
| **Практическое занятие №81** Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов |
| **Практическое занятие №82** Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов |

**Урок 15-16**

|  |
| --- |
| **Практическое занятие №83** Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда (индивидуальные задания) |
| **Практическое занятие №84** Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда (индивидуальные задания)  |

**Практическая работа № 83-84**

**Тема:** Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.

**Цель:** Научиться составлять калькуляцию, рассчитывать количество сырья по нормативам и определять цены на готовую кулинарную продукцию.

**Оснащенность:** канцелярские принадлежности, задание.

**Контрольные вопросы:**

 1. Зачем нужна калькуляция?

 2. Кто подписывает калькуляционные карточки?

3.Что нужно знать перед составлением калькуляционной карточки?

 **Методические указания:**

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или одну порцию. Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье. Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

 определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

* устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
* определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
* исчисляется стоимость сырьевого набора блюд (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция);норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом);
* устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действовавшими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Следует отметить, что цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам. Составим несколько калькуляционных карточек. При составлении карточек следует обратить внимание на следующее:

* если в рецептуру блюда входит какой-либо полуфабрикат (желе, соус, заправка и т.д.), то на него (полуфабрикат) отдельно составляется калькуляция, из которой берется цена полуфабриката, но без наценки, так как наценка не должна производиться дважды;
* если кондиции сырья отличные от тех, на которые приведена закладка в сборнике рецептур, перерасчет делается с использованием приложений и таблиц в конце сборника (см. раздел 4);
* если картофель используют не в период с сентября по октябрь, а морковь и свеклу после января, следует увеличивать расход сырья по массе брутто (см. раздел 4);

 нормы закладки специй приведены в начале каждого раздела сборника.

*Задачи для самостоятельного решения:*

Пользуясь приложением, составьте калькуляции на следующие блюда:

1. «Салат из сырых овощей», если блюдо готовится в марте.

2. «Салат витаминный», если выход на 1 порцию 150 г, 70 г.

3.«Баклажаны тушеные с помидорами», если выход составляет 150 г.

4. «Картофель отварной с грибами», если блюдо готовится в январе.

5. «Кисель из черной смородины», выход 200г.

6. Составьте калькуляционную карточку на блюдо «Рагу из овощей», если блюдо готовится в декабре; в марте.

7. Составьте калькуляцию для приготовления блинчиков с повидлом.

8.Составьте калькуляцию для приготовления кофе на молоке сгущенном.

**Исходные цены** для составления калькуляционной карточки:

Морковь1 кг - 35 руб.

Репа 1 кг – 44 руб.

Петрушка (пучок) – 10 руб.

Помидоры свежие 1 кг – 135 руб.

Огурцы свежие 1 кг - 120 руб.

Капуста белокочанная свежая 1 кг – 35 руб.

Сметана 500 г – 55 руб.

Майонез «Белый город» 100г – 28 руб.

Яблоки свежие 1 кг – 60 руб.

Сельдерей молодой (корень) – 35 руб.

Горошек зеленый консервированный – 60 руб.

Вишня свежая 1 кг – 150 руб.

Лимон 1 кг – 150 руб.

Сахар 1 кг – 33 руб.

Баклажаны свежие 1 кг – 150 руб.

Масло растительное 0,5 л – 55 руб.

Соус 0,33 г - 36 руб.

Чеснок 1 кг - 250 руб.

Картофель 1 кг – 25 руб.

Грибы 1 кг – 185 руб.

Лук репчатый 1 кг – 35 руб.

Масло сливочное 0,180 г – 55 руб.

Черная смородина 1 кг – 155 руб.

Крахмал картофельный 1 кг – 80 руб.

Темы для самостоятельного изучения:

|  |
| --- |
| **Практическое занятие №85** Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры, напитки (индивидуальные задания) |
| **Практическое занятие №86** Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры, напитки (индивидуальные задания) |
| **Практическое занятие №87** Калькуляция свободных розничных цен на сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания) |
| **Практическое занятие №88** Калькуляция свободных розничных цен на сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания) |
| **Практическое занятие №89** Расчёт заработной платы различным категориям работников |
| **Практическое занятие №90** Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары |