

Практические занятия (4 ч)

Практическая работа №7

1. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.

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
$$M_{\text{нетто}} = (M_{\text{брутто}} * (100\% - \% \text{отх.})) / 100\%$$
 - 2) Формула для определения массы отходов
$$M_{\text{отходов}} = (M_{\text{брутто}} * 100\%) / 100\%$$
 - 3) Формула для определения массы брутто
$$\text{Брутто} = (M_{\text{нетт}} * 100\%) / (100\% - \% \text{отх.})$$
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

Задание для отчета:

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.

Задание 16: Рассчитайте, какое количество сырья, необходимо взять для приготовления 350 порций компота из свежих яблок, если масса одной порции компота 200 гр.

Задание 17: Рассчитайте необходимое количество соли и специй для приготовления 45 порций первого блюда «Солянка сборная мясная» с выходом одной порции 500 гр.

Задание 18: Рассчитать норму закладки блюда «Рыба жареная в тесте» на 27 порций по 200 гр. и 5 порций по 150 гр.

Практическая работа №8. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда

Задание для отчета:

Задание 1. Составьте план-меню на один рабочий день. (по три блюда: холодные закуски, первых блюд (выходом 300гр.),).

Данные для выполнения

Предприятие – кафе «_____»

Директор – Иванов А.А.

Заведующий производством – Петров Н.Н.

Калькуляцию составил – _____

Порядок составления плана-меню

1. При составлении плана-меню учитывается фактическое наличие продуктов и сырья в кладовых, а также сырое покупателей, производительная мощность и т.д.
2. Группировка блюд в плане-меню осуществляется по видам (холодные, закуски, первые, вторые, третье блюда и т.д.)
3. Выход одного блюда может быть изменен (уменьшен или увеличен) в зависимости от желания посетителей, производственных возможностей и т.д., а также с учетом изменения цен на сырье.
4. Если один из видов блюд по каким-либо причинам отсутствует в плане-меню, то порядок написания других блюд сохраняется.

План-меню составляется в одном экземпляре и подписывается заведующим производством, а также утверждается руководителем предприятия. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются розничные цены на блюда, и составляется меню непосредственно для посетителей. План-меню служит основанием для составления требования в кладовую.

Форма по ОКУД по ОКПО	Код 0330502
(организация)	
(структурное подразделение)	Вид деятельности по ОКДП Вид операции

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель

 (подпись)

ПЛАН - МЕНЮ
 на « » Г.

Номер документа	Дата составления

« » Г.
 (расшифровка подписи)

[illegible]

Порядок выполнения задания

Составление калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда происходит 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 блюда путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100 порций.

[illegible]

Информационное обеспечение обучения:

Перечень учебных изданий

Основные источники:

1. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. - Ростов н./Д: Феникс, 2016.-344с.
2. Подольский В.И., Бурдюгова В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г-304 с.
3. Сахон А.П., Софронова Н.Ф., Невольникова Г.И., Климова Н.В., Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие. - М.: «Деловая литература», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Николаева Г.Л., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: 2018г.
2. Бабаева Ю.А. Бухгалтерский учет. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018г.
3. «Финансовая газета» с приложениями: Учет, налоги, право; Официальные документы.

Интернет – ресурсы:

1. [www. cfin. ru/ management/ praktik /supremum](http://www.cfin.ru/management/practik/supremum)
2. www. law. edu. Ru