

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.

Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

(, 30 11000 CTA)

Номер документа	Дата составления

(HOLDINGS)

(расшифровка подлинника)

ПЛАН - МЕНЮ

На α β γ .

[illegible]

Заведующий производством

(ПОДПИСЬ)

(расшифровка подлинник)

Задание 2. Составьте калькуляцию блюд входящих в план- меню (задание 1) и определите продажную цену этих блюд.

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