

С. Л. Костючик

Облік, калькуляція, звітність

робочий зошит
для практичних,
самостійних робіт



Даний робочий зошит призначений для роботи учнів професійно-технічних навчальних закладів, які навчаються за професією кухар, при вивченні предмета «Облік, калькуляція, звітність». Матеріал зошита цілком відповідає типовій програмі державних стандартів професійно-технічної освіти з професії кухар 3-4 розряду.

Кожен тематичний розділ містить короткий опорний конспект, усі необхідні практичні роботи та завдання для повторення, закріплення, контролю знань.

Укладач – викладач вищої категорії Камінь-Каширського ВПУ
Костючик Світлана Луківна

Рецензенти: викладач-методист Камінь-Каширського ВПУ
Гаврилюк Леся Миколаївна;
завідувачка їдальні Камінь-Каширського ВПУ
Смолярчук Лідія Іванівна

*Комп'ютерний набір
та графічне оформлення – Мельник Н.І.*

Обговорено і схвалено на засіданні методичної комісії педагогічних працівників з професій ресторанного господарства
Протокол №1 від 03.09.2010 р.

Обговорено і схвалено на засіданні методичної ради Камінь-Каширського ВПУ
Протокол №2 від 16.09.2010 р.



*Можливо нам здається неважливим
Такий предмет, що калькуляцією зветься,
Але без нього майже неможливо
Утримати велике підприємство*

Мирослава Пугач

Від автора

В робочому зошиті з предмета «Облік, калькуляція, звітність» подані матеріали, що допоможуть тобі краще розібратися в змісті цього предмету, опанувати основні поняття галузі.

При вирішенні практичних завдань ти сформуєш навички користування збірником рецептур страв і кулінарних виробів, збірником технологічних карток, навчишся розраховувати кількість сировини на необхідну кількість порцій, здійснювати розрахунок взаємозаміни сировини, розраховувати ціну реалізації на сировину та готові страви, складати калькуляцію продажних цін. Всі ці якості знадобляться тобі – майбутньому кваліфікованому робітнику, кухарю на роботі в закладі ресторанного господарства.



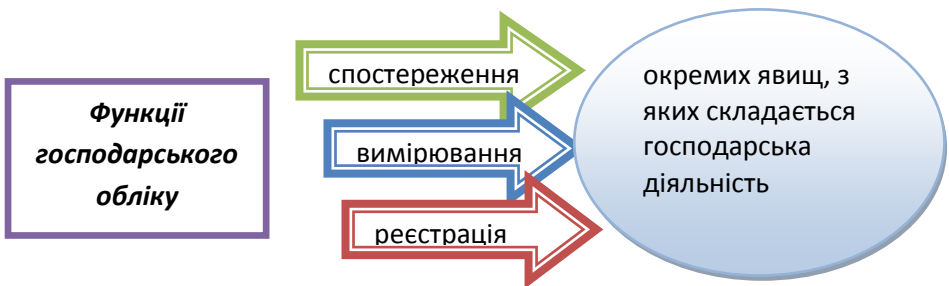
Основою існування й розвитку суспільства є діяльність із виробництва необхідних матеріальних благ і надання послуг. Таку регулярну діяльність на постійній основі, що передбачає одержання доходу в грошовій, матеріальній або інших формах, називають господарською діяльністю.

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 впливає передусім із потреб виробничої діяльності та є важливою функцією управління.

Господарський облік – кількісне відображення та якісна характеристика діяльності з метою контролю за процесом виконання бізнес-плану та управління діяльністю підприємства.



Вимоги до
господарського
обліку

Точність і правдивість – усі враховані дані повинні достовірно відображати дійсність, обчислюватися без помилок

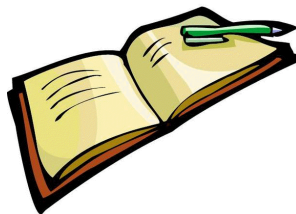
Своєчасність – всі необхідні дані про господарську діяльність підприємств, що використовуються для виявлення та усунення недоліків, складання звітності, мають подаватися у встановлені терміни

Порівняльність – необхідна для контролю за складанням і виконанням бізнес-планів

Повнота – облік має охоплювати всі сторони господарської діяльності підприємства

Економічність – витрати на ведення обліку мають бути мінімальними





Завдання господарського обліку



неперервне, суцільне, взаємопов'язане та документальне відображення економічних процесів і явищ в усіх галузях економіки



забезпечення керівництва достовірною своєчасною інформацією про економічні явища та процеси, про стан засобів господарювання для прийняття управлінських рішень



створення необхідної інформаційної бази для планування, стимулювання, організації, регулювання, аналізу та контролю



забезпечення контролю за законністю та доцільністю здійснення операцій



забезпечення контролю за наявністю та рухом майна, використанням матеріальних, трудових і фінансових ресурсів



сприяння зміцненню законності у виробничій, фінансово-господарській діяльності підприємства



Завдання для повторення, закріплення і контролю знань

Виберіть із запропонованих відповідей правильні.

1. Система спостереження та контролю за визначеними господарськими операціями з метою швидкого одержання інформації про перебіг процесу виробництва, реалізації продукції – це ...
 - А) господарський облік;
 - Б) фінансовий облік;
 - В) оперативний облік.
2. Обов'язковий вид обліку, який веде підприємство:
 - А) бухгалтерський;
 - Б) статистичний;
 - В) управлінський.
3. Чи правильним є твердження: «Бухгалтерський облік – вид господарського обліку, який забезпечує кількісне вимірювання окремих суспільних явищ, що вивчаються, у взаємозв'язку з їхнім якісним аспектом»?
 - А) так;
 - Б) ні.
4. Існує три види господарського обліку:
 - А) бухгалтерський, управлінський, фінансовий;
 - Б) бухгалтерський, статистичний, оперативний;
 - В) оперативний, фінансовий, статистичний.

Закінчіть речення.

1. Господарська діяльність, спрямована на виробництво певної продукції, є виробничою діяльністю, її результати _____

2. Мета обліку – це _____

3. Основними функціями господарського обліку є _____

4. Вимоги господарського обліку _____

Поєднайте відповідність тверджень.

**Бухгалтерський
облік**

Система спостереження та контролю за визначеними господарськими операціями з метою швидкого одержання інформації про перебіг процесу виробництва, реалізації продукції

**Оперативний
облік**

Вид господарського обліку, який забезпечує кількісне вимірювання окремих суспільних явищ, що вивчаються, у взаємозв'язку з їхнім якісним аспектом

**Статистичний
облік**

Система суспільного, неперервного спостереження й контролю за господарськими процесами підприємства, що передбачає виявлення, вимірювання, реєстрацію, накопичення, узагальнення, зберігання та передачу інформації про діяльність підприємства

Заповніть таблицю.

Господарський облік

№ з/п	Вимоги	Характеристика

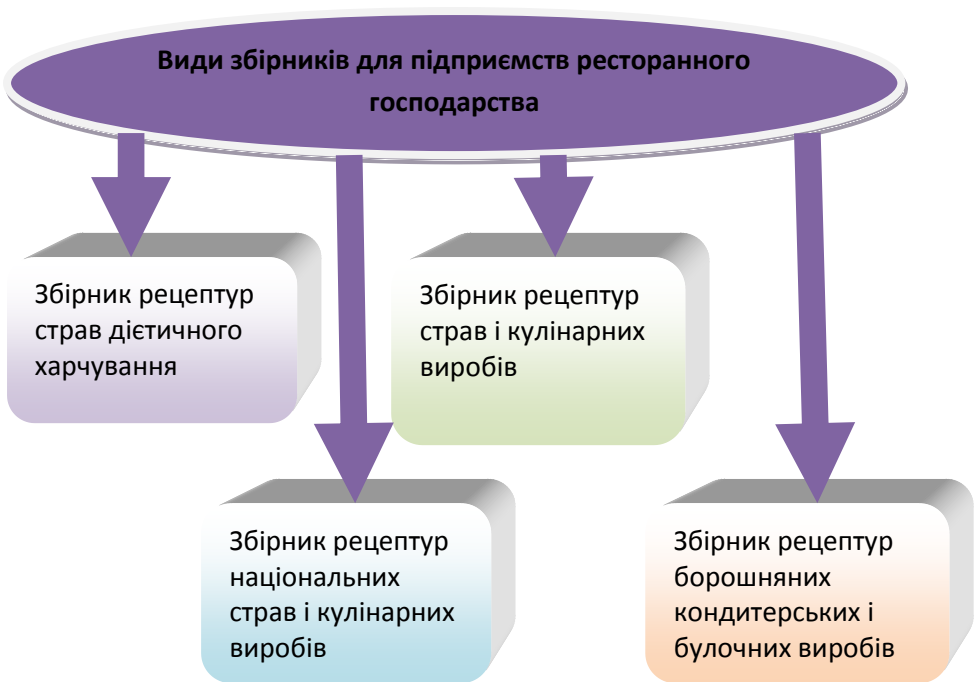
Із запропонованого списку випишіть зайві слова. Аргументуйте свій вибір.

Господарська діяльність, облік, кошти, обмін, борщ, реєстрація, напівфабрикати, цех, бізнес-план, статистичний облік, крупа.

Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

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: призначення, зміст, порядок користування

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. Вітчизняний збірник рецептур _____

5. Таблиця №32 призначена для _____



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 витрат встановлені за сезонністю, тому що в міру зберігання кількість відходів зростає. Величина відходів і витрат 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. _____

1.1. _____

1.2. _____

1.3. _____

1.4. _____

1.5. _____

1.6. _____

2. _____

2.1. _____

2.2. _____

2.3. _____

2.4. _____

2.5. _____

2.6. _____

2.7. _____

2.8. _____

2.9. _____

2.10. _____

2.11. _____

2.12. _____

3. _____

3.1. _____

- 3.2. _____
- 3.3. _____
- 3.4. _____
- 4. _____
- 4.1. _____
- 4.2. _____
- 4.3. _____
- 4.4. _____
- 4.5. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 6.1. _____
- 6.2. _____
- 6.3. _____
- 6.4. _____
- 6.5. _____
- 6.6. _____
- 6.7. _____
- 6.8. _____
- 6.9. _____
- 7. _____
- 7.1. _____
- 7.2. _____
- 7.3. _____

- 7.4. _____
- 7.5. _____
- 8. _____
- 8.1. _____
- 8.2. _____
- 8.3. _____
- 9. _____
- 9.1. _____
- 9.2. _____
- 9.3. _____
- 9.4. _____
- 9.5. _____
- 9.6. _____
- 9.7. _____
- 9.8. _____
- 9.9. _____
- 9.10. _____
- 9.11. _____
- 10. _____
- 11. _____
- 12. _____
- 13. _____
- 14. _____
- 15. _____

16. _____

17. _____

17.1. _____

17.2. _____

17.3. _____

17.4. _____

17.5. _____

17.6. _____

18. _____

18.1. _____

18.2. _____

19. _____

19.1. _____

19.2. _____

19.3. _____

19.4. _____

20. _____

21. _____

22. _____

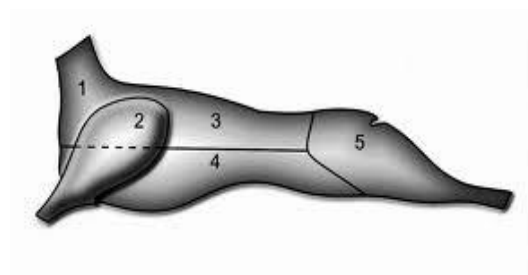
23. _____

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. 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

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

Приклад:

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

x кг - 35%

$$x = \frac{40 \text{ кг} \times 35\%}{100\%} = 14 \text{ кг}$$

$$M_v = 14 \text{ кг}$$

I 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: _____

II 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: _____

III 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

I варіант

Задача 1. Визначити закладку продуктів, необхідних для приготування 40 порцій супу селянського з крупою (вихід 1 порції – 250 г), колонка №3.

Відповідь: _____

II варіант

Задача 1. Визначити закладку сировини для приготування 60 порцій борщу флотського (вихід 1 порції – 500 г), колонка №3.

Відповідь: _____

III варіант

Задача 1. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 50 порцій лангету з соусом (рецептура №827).

Відповідь: _____

III. Закінчіть речення і вставте пропущені слова.

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

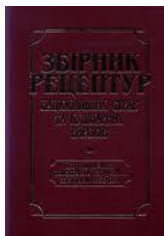
_____.

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.





*Збірник нас навчить приготуванню
Різноманітних та цікавих страв.
Частіше книгу ви цю відкривайте,
Заходьте в світ цей просто й без вагань.*

Мирослава Пугач

Нормативно-технологічні документи для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій

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.

Нормативно-технологічні документи для складання калькуляції на страви

Основою для калькуляції роздрібних цін на підприємствах ресторанного господарства є:

план-меню

асортимент і кількість страв, що виробляє підприємство

норми закладки сировини, вказані в збірнику рецептур

ціни страв і кулінарних виробів

націнки для відповідних категорій підприємств



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 №1

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 $\pm 3\%$, якщо діючою на них технічною документацією 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 бруто та нетто для приготування супу вказується безпосередньо в рецептурі страви. Рецепттура 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 гарнів 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 бруто, нетто, вихід (маса) окремих готових компонентів і страви в цілому. Розрахунок сировини масою бруто і нетто для приготування заданої кількості страв проводиться шляхом множення кількості сировини на задану кількість порцій.

I варіант

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

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).

Відповідь: _____

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

Відповідь: _____

II варіант

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

Відповідь: _____

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

Відповідь: _____

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

Відповідь: _____

III варіант

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

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 макаронними виробами (вихід 1 порції – 250 г).

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).

Відповідь: _____

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

Відповідь: _____



Практична робота №2

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 бруто, 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 = $\frac{0,3 \times 0,6}{1} = 0,18$ кг

Таким же чином проводять заміну інших продуктів.

I 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 лапши. Визначити закладку сировини для виконання замовлення, якщо надійшов яечний 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.

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 шампінйонів 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.

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 _____



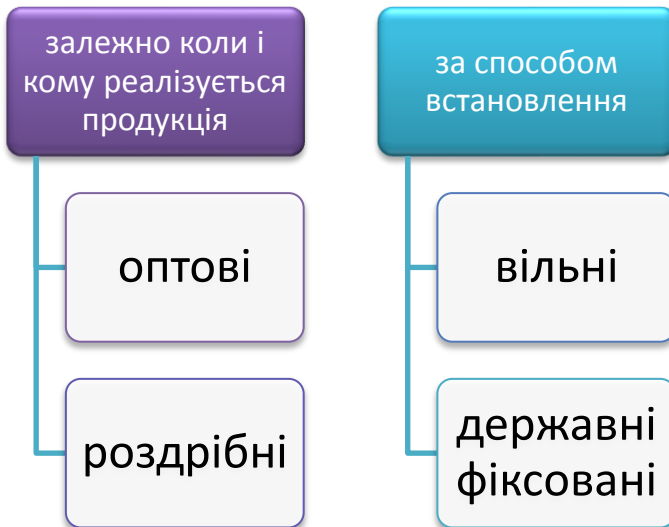
Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства

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

Роздрібні
ціни

єдині - ціни, які діють по території України

поясні - діють по районах, областях, краях

сезонні - ціни на овочі і фрукти

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

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.

Щоб відмінити зайву дробність 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 вирахованої добавляють націнку підприємства ресторанного господарства у встановленому розмірі.

Наприклад, в кафе за минулий рік поступили макаронні вироби: макарони звичайні I-го гатунку 1000 кг по ціні 3.00 грн. за 1 кг; вермішель любительська вищого гатунку 500 кг по ціні 4.00 грн. за 1 кг; локшина домашня 1-го гатунку 300 кг по ціні 3,50 грн. за 1 кг. Націнка підприємства – 35%.

Середньозважена ціна макаронних виробів буде становити:

$$\frac{3,00 \times 1000 \text{кг} + 4,00 \times 500 \text{кг} + 3,50 \times 300 \text{кг}}{1000 + 500 + 300} = \frac{6050}{1800} = 3,36 \text{ грн.}$$

Розрахуємо націнку підприємства ресторанного господарства (35%):

$$3,36 \text{ грн.} - 100\%$$

$$x \text{ грн.} - 35\%$$

$$x = \frac{3,36 \times 35}{100} = 1,18 \text{ грн.}$$

Продажна середньозважена ціна буде становити:

$$3,36 \text{ грн.} + 1,18 \text{ грн.} = 4,54 \text{ грн.}$$

Фактори, що впливають на визначення середньозважених цін:

асортиментна структура сировини за минулий період (не менше як за 1 рік);

джерела поступлення сировини, вага, ціна;

перспективи доставлення сировини на майбутній період;

сезонні зміни цін на продукти (картопля, овочі);

закладка сировини в залежності від категорії, сорту, пори року.

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**. Для кожної категорії підприємств затверджують нормові розміри націнок. **Найменший** розмір націнки використовують в **їдальнях, буфетах третьої категорії**, так як частина 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.

Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва

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



Продажні ціни на страви (вироби)
розраховують наступним чином:



Ціни на порційні страви, які виготовляють під замовлення відвідувачів, вираховують шляхом додавання до продажної ціни страви додаткової націнки

Складання калькуляційних карток

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

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 бруто, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума			
1.	Яловичина	10,9	42,00	457,80			
2.	Морква	0,3	4,50	1,35			
3.	Цибуля ріпчаста	0,3	4,00	1,20			
4.	Спеції і сіль	-	-				
5.	Гарнір	-	-	15,00			
6.	Соус	-	-	8,00			
Загальна вартість продуктів		-	-	483,35			
Ціна однієї порції страви		-	-	4,83			
Вихід готової продукції, г		-	-	300			

На підприємствах, де відсутні преїскуранти постійно діючих цін, калькуляційні картки підписує завідуючий виробництвом, бухгалтер (калькулятор) і затверджує директор підприємства.

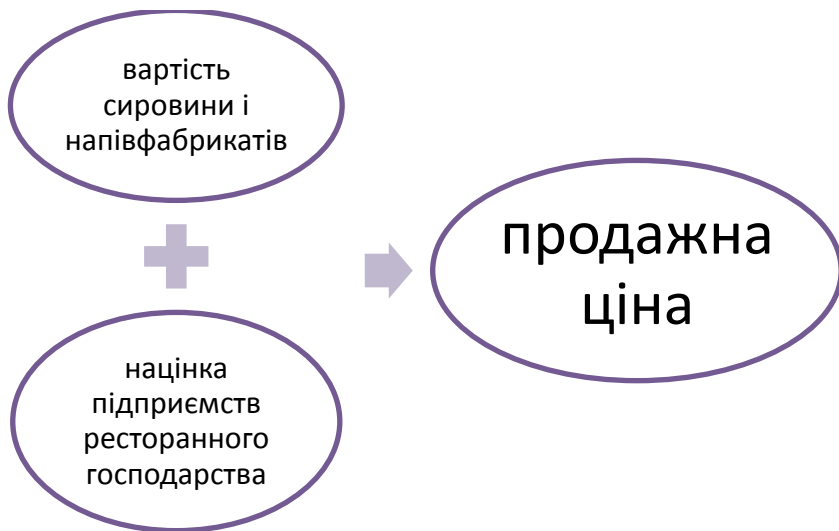
При зміні в сировинному наборі страви або ціни на продукти нова продажна ціна страви обчислюється в наступній вільній колонці калькуляційної картки із зазначенням дати.

Практична робота №3

Тема. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.

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

ЦЕ ПОТРІБНО ЗНАТИ!



Приклад. В ресторан «Літо» завезли масло вершкове по 36,20 грн. за 1 кг, цукор-пісок по 8,20 грн. за 1 кг, олію соняшкову 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%

x грн. – 40%

$$x = \frac{36,20 \times 40}{100} = 14,48 \text{ грн.}$$

$$36,20 \text{ грн.} + 14,48 \text{ грн.} = 50,68 \text{ грн.}$$

Б) розрахунок продажної ціни 1кг цукру-піску:

8,20 грн. – 100%

x грн. – 40%

$$x = \frac{8,20 \times 40}{100} = 3,28 \text{ грн.}$$

8,20 грн. + 3,28 грн. = 11,48 грн.

В) розрахунок продажної ціни 1 кг олії соняшникової:

10,00 грн. – 100%

x грн. – 40%

$$x = \frac{10,00 \times 40}{100} = 4 \text{ грн.}$$

10,00 грн. + 4 грн. = 14,00 грн.

I 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: _____

II 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: _____

III 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 №4

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 бруто.

I варіант

Задача 1. Розрахуйте ціну реалізації розсолу 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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				

7.				
8.				
9.				
10.				
Загальна вартість продуктів, грн.				
Продажна ціна однієї страви, грн.				
Вихід готової продукції, г				

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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.	Картопля		3,50	
2.	Борошно пшеничне		4,20	
3.	Яйця, шт.		0,65	
4.	Сир твердий		52,00	
5.	Сіль		1,20	
6.	Масло вершкове		38,40	
7.	Сухарі пшеничні		4,00	
Загальна вартість продуктів				
Продажна ціна однієї страви				
Вихід: 220 г				

II 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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
Загальна вартість продуктів, грн.				
Продажна ціна однієї страви, грн.				
Вихід готової продукції, г				

Задача 2. Розрахуйте ціну реалізації картоплі фри (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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.	Картопля		3,50	
2.	Кулінарний жир		26,50	
3.	Масло вершкове		38,40	
Загальна вартість продуктів				
Продажна ціна однієї страви				
Вихід: 210 г				

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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів	Сума
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
Загальна вартість продуктів, грн.				
Продажна ціна однієї страви, грн.				
Вихід готової продукції, г				

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.

№ з/п	Сировина	Норма на 100 порцій, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.	Капуста білоголова свіжа		2,20	
2.	Оцет 9%		3,60	
3.	Цукор		10,00	
4.	Ковбаса напівкопчена		54,00	
5.	Горошок зелений конс.		8,00	
6.	Цибуля ріпчаста		5,20	
7.	Майонез		7,80	
8.	Яйця, шт.		0,65	
Загальна вартість продуктів				
Продажна ціна однієї страви				
Вихід готової страви: 100 г				

Практична робота №5

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.

I 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: _____

Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження		№1			№2		
№ з/п	Назва продуктів	Норма на 100 порцій масою брутто, кг	Продаж на ціна продуктів, грн.	Сума	Норма на 100 порцій масою брутто, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
Загальна вартість продуктів							
Ціна однієї порції страви							
Вихід готової продукції, г							

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

II 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: _____

Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження		№1			№2		
		_____			_____		
№ з/п	Назва продуктів	Норма на 100 порцій масою брутто, кг	Продаж на ціна продуктів, грн.	Сума	Норма на 100 порцій масою брутто, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

6.							
7.							
8.							
9.							
Загальна вартість продуктів							
Ціна однієї порції страви							
Вихід готової продукції, г							

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

III 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.

Калькуляційна картка

Назва страви: _____

Назва збірника рецептур, номер рецептури і колонки: _____

Порядковий номер калькуляції і дата її затвердження		№1			№2		
№ з/п	Назва продуктів	Норма на 100 порцій масою бруто, кг	Продаж на ціна продуктів, грн.	Сума	Норма на 100 порцій масою бруто, кг	Продажна ціна продуктів, грн.	Сума
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
Загальна вартість продуктів							
Ціна однієї порції страви							
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

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції у сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
3. 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. – 848 с.
4. Карпенко В.Д. Організація підприємств громадського харчування / В.Д. Карпенко, Л.Л. Рогова, В.Г. Шкапура. – К.: ЗАТ «ВПОЛ», 2000. – 244 с.
5. 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. – 304 с.
6. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навч. літератури», 2004. – 212 с.
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. – 680 с.
8. Саровойт Л.Я. Кулінарія / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова – К.: Генеза, 1999. – 430 с.
9. Чебанова Н.В., Василенко Ю.А. Бухгалтерський фінансовий облік: Посібник. – К.: Видавничий центр «Академія», 2002. – 672 с.



ЗМІСТ

Від автора.....	3
III РОЗРЯД	
<i>Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства.....</i>	<i>4</i>
<i>Завдання для повторення, закріплення і контролю знань.....</i>	<i>8</i>
<i>Тема 2. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.....</i>	<i>11</i>
Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.....	11
Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.....	13
<i>Завдання для повторення, закріплення й контролю знань.....</i>	<i>13</i>
<u>Практична робота №1.</u> Вивчення змісту збірника рецептур, збірника технологічних карток.....	15
<u>Практична робота №2.</u> Вивчення розрахунку сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця.....	23
IV РОЗРЯД	
<i>Тема 1. Нормативно-технологічні документи: призначення, використання.....</i>	<i>30</i>
Нормативно-технологічні документи для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій.....	30

Нормативно-технологічні документи для складання калькуляції на страви.....	31
<u>Практична робота №1.</u> Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.....	32
<u>Практична робота №2.</u> Розрахунок взаємозаміни сировини.....	41
Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства	47
Поняття про ціни, види цін.....	47
Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину...	48
Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва.....	51
Складання калькуляційних карток.....	53
<u>Практична робота №3.</u> Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.....	54
<u>Практична робота №4.</u> Розрахунок ціни реалізації на готові страви.....	60
<u>Практична робота №5.</u> Складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри.....	65
<i>Завдання для повторення, закріплення й контролю знань</i>	70
Література.....	72

