**Домашнее задание: записать практическую работу, произвести расчеты**

**Практическая работа**

**Тема: Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки**

**Цель:**научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки

**Материально-техническое оснащение:**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки калькуляционных карточек

**Инструкция по выполнению практической работы:**

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Внимательно прочитайте теоретический материал.
3. Составьте калькуляционные карты.
4. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Теоретический материал**

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептур или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

**Таблица калькуляции блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| Колонки | Правила расчета |
| «№ п\п» | Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда |
| «Наименование продуктов» | Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептур или технологической карты |
| «Норма» | Берется **колонка брутто** из сборника рецептур или технологической карты и рассчитывается:  - холодные блюда, супы, вторые блюда на **100 порций**  - гарниры, соусы, бульоны, тесто на **10 кг**  Колонка рассчитывается в **кг**, для этого **делят** полученное число в г **на 1000** и получают кг. |
| «Цена» | Рассчитываются продукты **за 1 кг** |
| «Сумма» | Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена. |
| Общая стоимость набора | Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма» |
| Наценка | Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 % |
| Продажная цена блюда | Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг |
| Выход в готовом виде | Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептур или технологической карте или 1000 г |

**Задания**

1. Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).
2. Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки – 150 %.
3. Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка – 300 %).
4. Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
5. Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).
6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

Приложение 1

Цены на сырье:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цена** | **Наименование сырья** | **Цена** |
| Мука пшеничная | 56-00 | Сахар | 60-00 |
| Окунь | 280-00 | Морковь | 16-00 |
| Капуста цветная | 180-00 | Сок персиковый (1 л) | 100-00 |
| Молоко | 60-00 | Сметана (400 мл) | 80-00 |
| Картофель | 30-00 | Курица | 200-00 |
| Горошек зеленый консервированный (425 мл) | 29-00 | Лук репчатый | 20-00 |
| Какао-порошок | 480-00 | Лимон | 230-00 |
| Яйца куриные | 50-00 | Масло сливочное | 400-00 |
| Соль | 20-00 | Маргарин | 45-00 |
| Капуста белокочанная | 11-00 | Помидоры свежие | 70-00 |
| Лук зеленый (20 г) | 25-00 | Сыр российский | 500-00 |
| Крупа манная | 60-00 | Сухари панировочные (200 г) | 44-00 |
| Хлеб пшеничный (0,7 кг) | 15-00 | Кабачки | 18-00 |
| Мороженое сливочное (60 г) | 20-00 | Свинина (мякоть) | 480-00 |
| Уксус (0,8 л) | 17-00 | Соус Южный (0,35 л) | 40-00 |