|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметной  (цикловой) комиссии дисциплин  общественного питания и сферы обслуживания  протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  Председатель предметной (цикловой)  комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора  по учебно-производственной работе  \_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |

**Перечень вопросов к экзамену по учебной дисциплине**

**ОП.04 Основы калькуляции и учета**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**2 курс, 3 семестр**

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.

2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.

3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.

4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.

5. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания

6. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства

7. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета

8. План-меню, его назначение, виды, порядок составления

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.

10. Материальная ответственность, ее документальное оформление.

11. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.

12. Отчетность материально-ответственных лиц.

13. Контроль за товарными запасами.

14. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.

15. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.

16. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.

17. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

18. Товарные потери и порядок их списания.

19. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.

20. Организация учета на производстве.

21. Состав товарооборота общественного питания

22. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции

23. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.

24. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.

25. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

26. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.

27. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

28. Учет кассовых операций и порядок их ведения.

29. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.

30. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.

31. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметной  (цикловой) комиссии дисциплин  общественного питания и  сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2021 г.  Председатель предметной (цикловой)  комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора  по учебно-производственной работе  \_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |

**Перечень практических заданий к экзамену**

**по учебной дисциплине**

**ОП.04 Основы калькуляции и учета**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**2 курс, 3 семестр**

Задание № 1

Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).

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 (1л) | 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 |

Задание № 2

В бригаде ООО «Мечта» столовой «Щи-борщи» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Все работники являются материально ответственными лицами. 10 сентября была произведена плановая инвентаризация; 15 сентября повар 4 разряда уволился по собственному желанию без инвентаризации с письменного согласия всей бригады; 20 сентября на работу был принят повар 5 разряда без инвентаризации. Заполнить договор о коллективной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Задание № 3

Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки - 150 %.

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 (1л) | 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 |

Задание № 4

На предприятие поступили куры 1 - ой категории полупотрошеные в количестве 160 кг. Рассчитать, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и отходов будет получено?

Задание № 5

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005 %.

Рассчитать норму убыли при сроке хранения.

Задание № 6

Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка - 300 %).

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 |

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября. Замените картофель свежий продовольственный на пюре картофельное сухое.

Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг Дано: МбР = 70 кг, Мгпр = 100 г, п - ?

Задание №8

Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка - 150 %).

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 |

Задание № 9

Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).

Цены на сырье:

Задание № 10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 (1л) | 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 |

Задание № 10

Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

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 (1л) | 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 |

Задание № 11

Произведите расчет продуктов, необходимых для приготовления 90 порций котлет рыбных.

Расчет сырья блюда «Котлеты рыбные»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Норма продуктов на 1 порцию, г | | Норма продукт на 90 порций, г | Норма продукт на 90 порций, г |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска | 66 | 48 |  |  |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 |  |  |
| Молоко или вода | 19 | 19 |  |  |
| Сухари | 7 | 7 |  |  |
| масса п/ф |  | 86 |  |  |
| Кулинарный жир | 5 | 5 |  |  |
| Масса жареных изделий |  | 75 |  |  |
| Гарнир №№757,759,765 |  | 150 |  |  |
| Соус №№ 857, 863,865 |  | 50 |  |  |
| Выход  С соусом |  | 75/150/50 |  |  |

Задание № 12

Заполните недостающие данные таблицы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Цена,  руб.  коп. | Бой,лом | | Утрачено | | Всего | |
| Кол-  во, шт. | Сумма,  руб.  коп. | Кол-  во,  шт. | Сумма, руб. коп. | Кол-  во,  шт. | Сумма, руб. коп. |
| 1 | Рюмка стеклянная | 5-00 | 5 | ? | 0 | ? | ? | ? |
| 2 | Тарелка столовая мелкая | 24-50 | 2 | ? | 3 | ? | ? | ? |
| 3 | Креманка стеклянная | 30-00 | 0 | ? | 2 | ? | ? | ? |
| 4 | Салатник | 15-00 | 1 | ? | 2 | ? | ? | ? |
| 5 | Тарелка столовая глубокая | 26-40 | 7 | ? | 3 | ? | ? | ? |
| 6 | Бульонная чашка | 34-30 | 4 | ? | 4 | ? | ? | ? |
| Итого | |  | ? | ? | ? | ? | ? | ? |

Задание № 13

Рассчитайте и подставьте в таблицу недостающие значения.

Расчет сырья блюда «Рыба в тесте»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто | Нетто |
|  | 1п, г | 1п, г | 150п,г |
| Судак | 140 | 67 |  |
| Кислота лимонная | 0.2 | 0.2 |  |
| Масло растительное | 2 | 2 |  |
| Петрушка (зелень) | 3 | 3 |  |
| Мука пшеничная | 30 | 30 |  |
| Молоко | 30 | 30 |  |
| Яйца | % шт |  |  |
| Кулинарный жир | 15 | 15 |  |
| Масло растительное | 2 | 2 |  |
| Масса рыбы жареной |  | 150 |  |
| Гарнир № 761 | - | 150 |  |
| Соус 857 | - | 75 |  |
| Выход |  | 325 |  |

Задание № 14

Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов - 18 000-00 руб., соли и специй - 100-00 руб., тары - 50-00 руб.).

Приход: 12 000-00 руб. (продуктов - 11 800-00 руб., специй и соли - 200- GO руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18 361-50 руб.

* реализовано сотрудникам столовой - 764-00 руб.
* доставка в офисы - 9 304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

* реализовано за наличный расчет - 9782-00 руб. (продуктов - 9750-31 руб., соли и специй - 32-69 руб.)

-реализовано сотрудникам столовой - 409-50 руб. (продуктов - 408-17 руб., соли и специй - 1-33 руб.)

-доставка в офисы - 5136-00 руб. (продуктов - 5119-36 руб., соли и специй - 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Задание № 15

Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия

составляет 50 %.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Готовое изделие | Цена  продажи,  р. к. | Реализовано и отпущено по ценам продажи | | | | | | По учетным  ценам | |
| За наличный  расчет | | Буфеты и мелкорознич­ные сети | | Всего | |
| Кол-  во,  шт. | Сумма, р. к. | Кол-  во,  шт. | Сумма, р. к. | Кол-  во,  шт. | Сумма, р. к. | Цена, р. к. | Сумма, р. к. |
| 1 | Салат мясной | 67-00 | 10 | ? | 5 | ? | ? | ? | ? | ? |
| 2 | Щи | 35-50 | 10 | ? | 0 | ? | ? | ? | ? | ? |
| 3 | Поджарка | 87-00 | 6 | ? | 3 | ? | ? | ? | ? | ? |
| 4 | Каша гречневая | 12-00 | 6 | ? | 3 | ? | ? | ? | ? | ? |
| 5 | Компот из фруктов | 18-50 | 9 | ? | 10 | ? | ? | ? | ? | ? |
| 6 | Пирожное  «Бисквитное» | 22-50 | 5 | ? | 10 | ? | ? | ? | ? | ? |
|  | Итого | - | ? | ? | ? | 9 | ? | ? | ? | ? |

Задание № 16

Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование блюда | Номер по Сборнику рецептур | Выход одного блюда, г | Количество  порций | Цена продажи, руб. коп. | Сумма, руб. коп. |
| 1 | Салат из свежих  помидоров и огурцов | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 2 | Щи зеленые | ? | 500/20 | 20 | ? | ? |
| 3 | Рыба жареная с луком по-ленинградски | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 4 | Блинчики с маслом | ? | ? | 20 | ? | ? |
| 5 | Чай с лимоном | ? | 200/5 | 20 | ? | ? |
| Итого | | X | X | X | X | ? |

Задание № 17

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Цена | Наименование сырья | Цена |
| Мука пшеничная | 56-00 | Сахар | 60-00 |
| Эссенция (50 мл) | 500-00 | Натрий, аммоний двууглекислый | 40-00 |
| Помидоры свежие | 70-00 | Кислота лимонная | 115-00 |
| Огурцы свежие | 60-00 | Сметана (400 мл) | 80-00 |
| Картофель | 30-00 | Г овядина | 500-00 |
| Сардельки | 350-00 | Лук репчатый | 20-00 |
| Маслины (300 г) | 70-00 | Лимон | 230-00 |
| Яйца куриные | 50-00 | Масло сливочное | 400-00 |
| Соль | 20-00 | Арахис жареный | 200-00 |
| Крупа манная | 60-00 | Маргарин | 45-00 |
| Телятина | 650-00 | Окорок копчено-вареный | 500-00 |
| Почки говяжьи | 100-00 | Каперсы (130 г) | 250-00 |
| Томатное пюре (140 г) | 200-00 | Какао-порошок | 480-00 |
| Горошек зеленый консервированный (425 мл) | 29-00 | Кабачки | 18-00 |
| Окунь | 280-00 | Морковь | 16-00 |
| Капуста цветная | 180-00 | Лук зеленый (20 г) | 25-00 |
| Молоко | 60-00 | Капуста белокочанная | 11-00 |

Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных. Цены на сырье

Задание № 18

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите накладную на отпуск

товара

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 1 | | | | | | | |
| Наименование блюда - Бутерброд с сыром | | | | Номер по сборнику рецептур - 3 | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № | от 5.09.2016 г. | | №2 от 22.09.201 | | 6 г. |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена,  руб. | сумма,  руб. | норма | цена, руб. | сумма,  руб. |
| 1 | Сыр «Российский» | 2,7 | 70-00 |  | 2,7 | 70-00 |  |
| 2 | Масло сливочное | 1,0 | 50-00 |  | 1,0 | 50-00 |  |
| 3 | Хлеб | 3,0 | 5-00 |  | 3,0 | 8-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 2 | | | | | | | |
| Наименование блюда - Салат картофельный | | | | Номер по сборнику рецептур - 71 | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № | от 6.09.2016 г. | | №2 от 29.09.201 | | 6 г. |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена,  руб. | сумма,  руб. | норма | цена, руб. | сумма,  руб. |
| 1 | Картофель | 1,16 | 11-00 |  | 1,16 | 15-00 |  |
| 2 | Лук зеленый | 0,21 | 200-00 |  | 0,21 | 210-00 |  |
| 3 | Сметана | 0,15 | 45-00 |  | 0,15 | 49-00 |  |
| 4 | Соль | 0,02 | 5-00 |  | 0,02 | 6-00 |  |
| 5 | Перец молотый | 0,0002 | 220-00 |  | 0,0002 | 240-00 |  |
| 6 | Укроп | 0,03 | 200-00 |  | 0,03 | 210-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

Задание № 19

Заполните «Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни» в столовой «Большая ложка» на основании следующих данных: 18 октября 2016 года комиссия произвела снятие и установила наличие остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни:

1. Готовые изделия: оладьи «Фирменные» - 0,3 кг, сырники из творога - 0,5 кг, салат «Лето» -1,0 кг;
2. Продукты: мука пшеничная блинная - 5 кг:

* на 1 порцию оладий - 0,075 кг, на общее количество - 0,15 кг;
* на 1 порцию сырников - 0,04 кг, на общее количество - 0,2 кг;
* творог 5%-ной жирности - 0,5 кг:
* на 1 порцию сырников - 0,04 кг, на общее количество - 0,2 кг;
* морковь столовая - 2 кг:
* на 1 порцию салата - 0,08 кг, на общее количество - 0,15 кг;
* ананас консервированный (в сиропе) - 3 банки:
* на 1 порцию салата — 0,2 банки, на общее количество — 1 банка. Цены на продукты взять произвольно.

Задание № 20

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в

кладовую

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 1 | | | | | | | |
| Наименование блюда - Бутерброд с сыром | | | | Номер по сборнику рецептур - 3 | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № | от 5.09.20 | 16 г. | № 2 от 22.09.201 | | 6 г. |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена,  руб. | сумма,  руб. | норма | цена, руб. | сумма,  руб. |
| 1 | Сыр «Российский» | 2,7 | 70-00 |  | 2,7 | 70-00 |  |
| 2 | Масло сливочное | 1,0 | 50-00 |  | 1,0 | 50-00 |  |
| 3 | Хлеб | 3,0 | 5-00 |  | 3,0 | 8-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Калькуляционная карточка № 2 | | | | | | | |
| Наименование блюда - Салат картофельный | | | | Номер по сборнику рецептур - 71 | | | |
| Порядковый номер калькуляции | | № | от 6.09.20 | 16 г. | №2 от 29.09.201 | | 6 г. |
| № п/п | Наименование продукта | норма | цена,  руб. | сумма,  руб. | норма | цена, руб. | сумма,  руб. |
| 1 | Картофель | 1,16 | 11-00 |  | 1,16 | 15-00 |  |
| 2 | Лук зеленый | 0,21 | 200-00 |  | 0,21 | 210-00 |  |
| 3 | Сметана | 0,15 | 45-00 |  | 0,15 | 49-00 |  |
| 4 | Соль | 0,02 | 5-00 |  | 0,02 | 6-00 |  |
| 5 | Перец молотый | 0,0002 | 220-00 |  | 0,0002 | 240-00 |  |
| 6 | Укроп | 0,03 | 200-00 |  | 0,03 | 210-00 |  |
| Итого | |  | |  |  | |  |

Задание № 21

Заполните таблицу (план-заказ), если известно, что:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Наименование изделий | | | |
| Булочка  с маком | Пирог  «Невский» | Печенье  «Нарезное» | Рулет  фруктовый |
| Номер по сборнику рецептур | 9 | ? | ? | ? |
| Масса 1 шт. изделия, гр. | ? | ? | ? | ? |
| Количество | 150 | 50 | 150 | 75 |
| Цена продажи, руб. коп. | ? | ? | ? | ? |
| Сумма, руб. коп. | ? | ? | ? | ? |
| Фактический выпуск, шт. | ? | ? | ? | ? |

Задание № 22

Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование готовых изделий | Количество, шт. | | | Цена продажи, р. к. |
| За  наличный  расчет | Кулинарии | Работникам |
| 1 | Салат из цветной капусты с помидорами | 50 | 30 | 10 | 35-00 |
| 2 | Рыба заливная с гарниром | 15 | 10 | 2 | 54-60 |
| 2 | Солянка сборная мясная | 45 | 35 | 20 | 62-00 |
| 3 | Котлета по-киевски | 30 | 5 | 0 | 130-00 |
| 4 | Картофель жареный (сложный гарнир) | 30 | 5 | 0 | 45-00 |
| 5 | Сок яблочный | 25 | 20 | 5 | 25-00 |
| 6 | Чай черный с мятой | 20 | 25 | 20 | 10-00 |
| 7 | Ватрушка с творогом | 6 | 30 | 9 | 30-00 |
| 8 | Пирожное «Эклер» | 5 | 16 | 0 | 45-00 |

Задание № 23

1.Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций «РЫБА (ФИЛЕ) ПРИПУЩЕННАЯ», пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2.Заполните технологическую карту № 1.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюд: Рыба (филе) припущенная

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Расход сырья | | | | | |
| 1 по | эция | 10 по | эций | 50 порций | |
| Брутто  г | Нетто  г | Брутто  г | Нетто  г |  |  |
| рыба щука | 265 | 122 |  |  |  |  |
| лук репчатый | 9 | 7 |  |  |  |  |
| петрушка зелень | 5 | 4 |  |  |  |  |
| лимон кислота | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Масса рыбы припущенной: | - | 100 |  |  |  |  |
| шампиньоны | 28 | 21U5 |  |  |  |  |
| масло слив | 8 | 8 |  |  |  |  |
| Гарнир | - | 150 |  |  |  |  |
| Соус или | - | 75 |  |  |  |  |
| Масло сл. | 10 | 10 |  |  |  |  |
| Лимон | 8 | 7 |  |  |  |  |
| Выход: | - | 340 |  |  |  |  |

Задание № 24

1 .Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 130 порций «Рыба отварная» пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Выполнить расчет пропущенных строк.

2.Заполните технологическую карту № 2.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюд: Рыба отварная

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  продуктов | Расход сырья на  1 порцию | | Расход сырья на 130 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1. | Карп | 225 | 119 |  |  |
| 2. | Мука пшеничная | 6 | 6 |  |  |
| 3. | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |
| 4. | Масло сливочное (для подачи) | 5 | 5 |  |  |
|  | Выход рыбы: | - | 75/5 | - |  |

Задание № 25

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 150 порций «Рыба отварная» пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Выполнить расчет пропущенных строк.
2. Заполните технологическую карту № 3.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюд: Рыба отварная

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  продуктов | Расход сырья на  1 порцию | | Расход сырья на 150 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| 1. | Треска | 158 | 122 |  |  |
| 2. | Морковь | 4 | 3 |  |  |
| 3. | Лук репчатый | 4 | 3 |  |  |
| 4. | Петрушка (корень) | 3 | 2 |  |  |
|  | Выход рыбы: | - | 75 |  |  |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_ И.В. Хоменко