

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Технология приготовления
сложной холодной кулинарной продукции
Методические рекомендации
по выполнению практических работ

г. Городец

2018

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»

Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Автор-составитель: Скотинина Ирина Владиславовна

Рецензент: Солохина К.С.

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Методические рекомендации по выполнению практических работ.- г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Рекомендации по выполнению практических работ разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции) по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»»

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Перечень практических работ

№	Наименование практических занятий	Кол-во часов
1.	Практическая работа №1 Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.	10
2.	Практическая работа №2 Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.	8
3.	Практическая работа №3 Составление «плана - меню» на холодные закуски	6
4.	Практическая работа №4 Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2
5.	Практическая работа №5 Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок	6
6.	Практическая работа №6 Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	12
7.	Практическая работа №7 Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	8
8.	Практическая работа №8 Составление «Меню» на холодные блюда	6
9.	Практическая работа №9 Составление технологических карт на холодные соусы	10
10.	Практическая работа №10 Расчет себестоимости продукции на холодные соусы	8
11.	Практическая работа №11 Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы	2
12.	Практическая работа №12 Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	2
	Итого:	80

Практическая работа № 1 (10 часов)

Занятие 1.1.

Тема: Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы (бутерброды).

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы (бутерброды) и научиться составлять технологические карты блюд на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материалы: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Теоретические основы

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления бутербродов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептов.

Порядок выполнения работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Составить технологические карты: бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, ассорти мясное на хлебе, закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами.
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций.
4. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10 порций		20 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Описать технологический процесс приготовления.

6. Описать требования к качеству.

7. Написать вывод.

Занятие 1. 2.

Тема: Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы и научиться составлять технологические карты блюд на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материалы: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Порядок выполнения работы

5. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
6. Составить технологические карты: баклажаны тушёные с помидорами (выход 120гр.), помидоры, фаршированные грибами (2 колонка), икра баклажанная (выход 150гр.), икра грибная (выход 160 гр.), гогошары.
7. Рассчитать количество сырья.
8. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	По сборнику		1 порция		20 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Описать технологический процесс приготовления.

6. Написать вывод.

Занятие 1.3.

Тема: Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы и научиться составлять технологические карты блюд на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материалы: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Порядок выполнения работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Составить технологические карты: сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба под майонезом, рыба заливная с гарниром, студень рыбный (выход 120 гр.), ассорти рыбное.
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций.
4. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10 порций		20 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Описать технологический процесс приготовления.
6. Написать вывод.

Занятие 1.4.

Тема: Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Цель: Закрепить теоретические навыки по расчету сырья на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы и научиться составлять технологические карты блюд на предприятиях общественного питания при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материалы: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

Порядок выполнения работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Составить технологические карты: поросёнок отварной с хреном (гарнир, соус), студень из говядины (150гр.), мясо или язык, или поросёнок заливные (гарнир, соус).
3. Рассчитать количество сырья.
4. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	По сборнику		1 порция		20 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Описать технологический процесс приготовления.
6. Написать вывод.

Практическая работа № 2 (8 часов)

Тема: Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы, бутерброды.

Цель работы: научиться рассчитывать продажную цену на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности расчёта себестоимости блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Теоретические основы

На предприятиях общественного питания калькуляционная карта является одним из основных документов по начислению продажной цены на блюдо и имеет установленную унифицированную форму № ОП 1. Расчет продажных цен выполняется

отдельно на каждое блюдо. Выбор метода калькуляции себестоимости продукции должен опираться на особенности технологического производства и выпускаемой продукции.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание
3. Рассчитать продажную цену блюд (бутерброды с сыром, ассорти мясное на хлебе, закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами, баклажаны тушёные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, икра баклажанная, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба под майонезом, рыба заливная с гарниром, студень рыбный, ассорти рыбное, поросёнок отварной с хреном, студень из говядины, мясо или язык, или поросёнок заливные).

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	Цена за 1 кг продуктов в рублях	Сумма продуктов 1 порции, руб

Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо, руб			
Наценка 30%, руб.			
Общая цена одного блюда, руб.			
Выход одного блюда в готовом виде, г			

4. Написать вывод.

Практическая работа № 3 (6 часов)

Тема: Составление «плана - меню» на холодные закуски.

Цель: Научиться разрабатывать ассортимент блюд и составлять «план - меню» на холодные закуски.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Теоретические сведения

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др.

Второе определение «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатается либо пишется наименование блюд.

Меню - это перечень блюд и напитков, которыми располагает предприятие, с указанием их количественных показателей и цены.

При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие обычные, новые и фирменные блюда. При этом нужно непрерывно следить за изменяющимися предпочтениями покупателей, изучать потребность на блюда и вносить изменения в меню.

На втором этапе нужно определить, какие блюда следует выделить в меню.

При составлении меню нужно рассматривать следующие факторы:

- приблизительный ассортимент блюд, напитков и изделий;
- присутствие сырья и продуктов на складе;
- сезонность продуктов;
- наличие стандартов приготовления блюд (сборников рецептов, технико-технологических карт на новые и фирменные блюда);
- особенности обслуживаемого контингента (возрастные, национальные, высокопрофессиональные, религиозные);

- время обслуживания (завтрак, обед, ужин); формы сервиса, рекомендуемые для данного контингента покупателей (бизнес – ланч, шведский стол, семейный обед);
- трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- специализация кухни по отношению к кухням конкурентов;
- полагаемый уровень прибыли;
- расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала; - режим работы персонала.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание;
3. Разработать примерное меню на холодные закуски приёма-фуршета по случаю презентации фирмы на 120 человек.

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Кол-во порций
Холодные закуски			

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Практическая работа № 4 (2 часа)

Тема: Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

Цель: Научиться производить подборку оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

МТО: методичка, тетрадь для ЛПР, карандаш, линейка.

Теоретические сведения

Холодный цех предназначен для выпуска широкого ассортимента изделий, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных супов и напитков. При планировании холодного цеха следует учитывать, что в летнее время температура в нем должна быть достаточно низкой, поэтому его окна лучше обращать на север. Необходима удобная связь этого цеха с кухней и залом. В цехе размещают холодильные шкафы, сборно-разборные камеры, низкотемпературные прилавки, льдогенераторы, а также специальное механическое оборудование, к которому относятся: овощерезательная машина МРО50-200, предназначенная для получения различных форм нарезки сырых овощей, включая шинкование капусты; универсальная машина МУ-1000 для выполнения трех операций: шинкования капусты, нарезки сырых овощей, протирания вареных овощей, фруктов и ягод; для нарезки вареных овощей используют машину МРОВ-160. Зарубежные фирмы выпускают универсальные кухонные машины, выполняющие большое число операций, объединяя в себе функции многих машин. С их помощью можно измельчать и нарезать мясо и овощи, перемешивать и сбивать смеси, дробить твердые продукты, просеивать сыпучее сырье. Например «Робот - коп».

Салаты готовят из вареных, квашеных, маринованных и сырых овощей, сырых и маринованных фруктов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, рыбу, грибы и яйца. Перед смешиванием продукты обязательно охлаждают.

Винегреты готовят из вареных свеклы, картофеля, моркови, соленых огурцов, лука. Кроме того, в винегрет можно добавлять грибы соленые или маринованные, рыбу отварную и т.д.

Для организации рабочего места повара устанавливают модульные секции – столы с холодильным шкафом и горкой для хранения компонентов холодильных блюд, с встроенной ванной, над которой укрепляют смеситель холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под столешницей предусмотрены вспомогательная полка для хранения посуды и выдвижные ящики. Удобен стол – секция с ящиками и полками, предназначенный для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации. Количество необходимой посуды, тары и производственного инвентаря определяют в зависимости от объема выпускаемой продукции, ассортимента блюд и кулинарных изделий.

Ход урока

Задание:

1. Составить и заполнить таблицы.

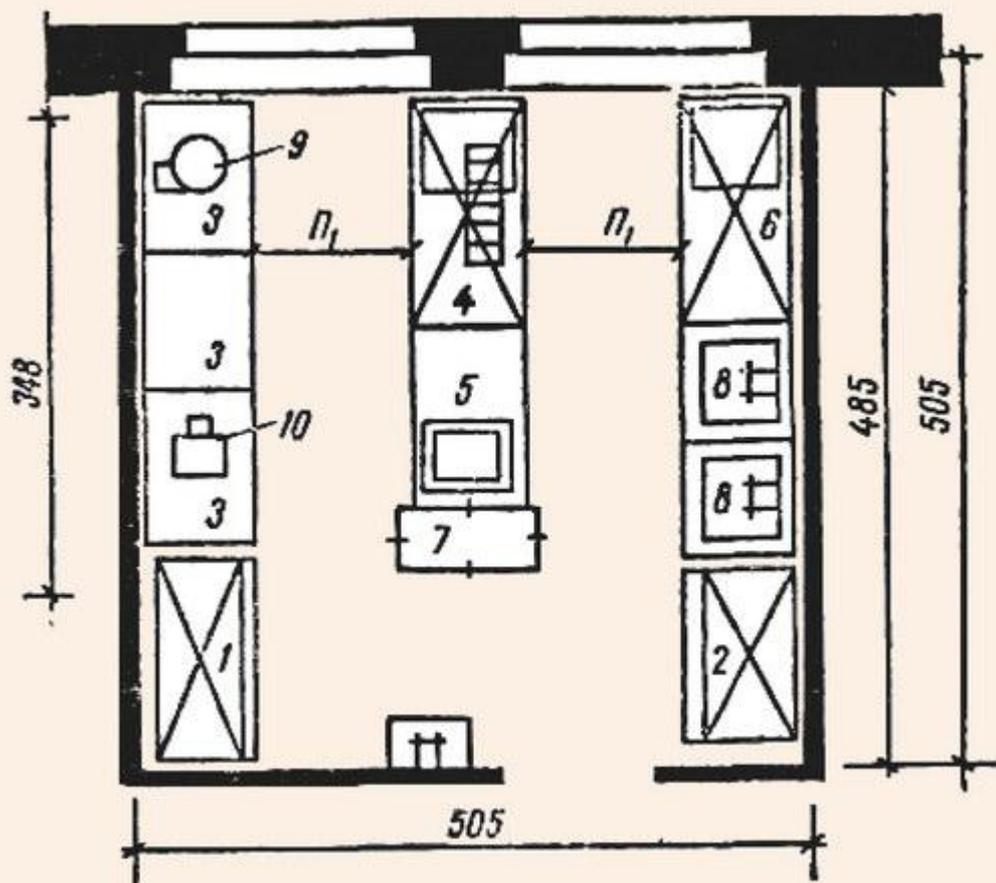
№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Кол-во шт.

№ п/п	наименование инвентаря	материал изготовления	кол-во шт.	назначение

2. Составить план холодного цеха с расставлением в нём оборудования.

3. Написать вывод.

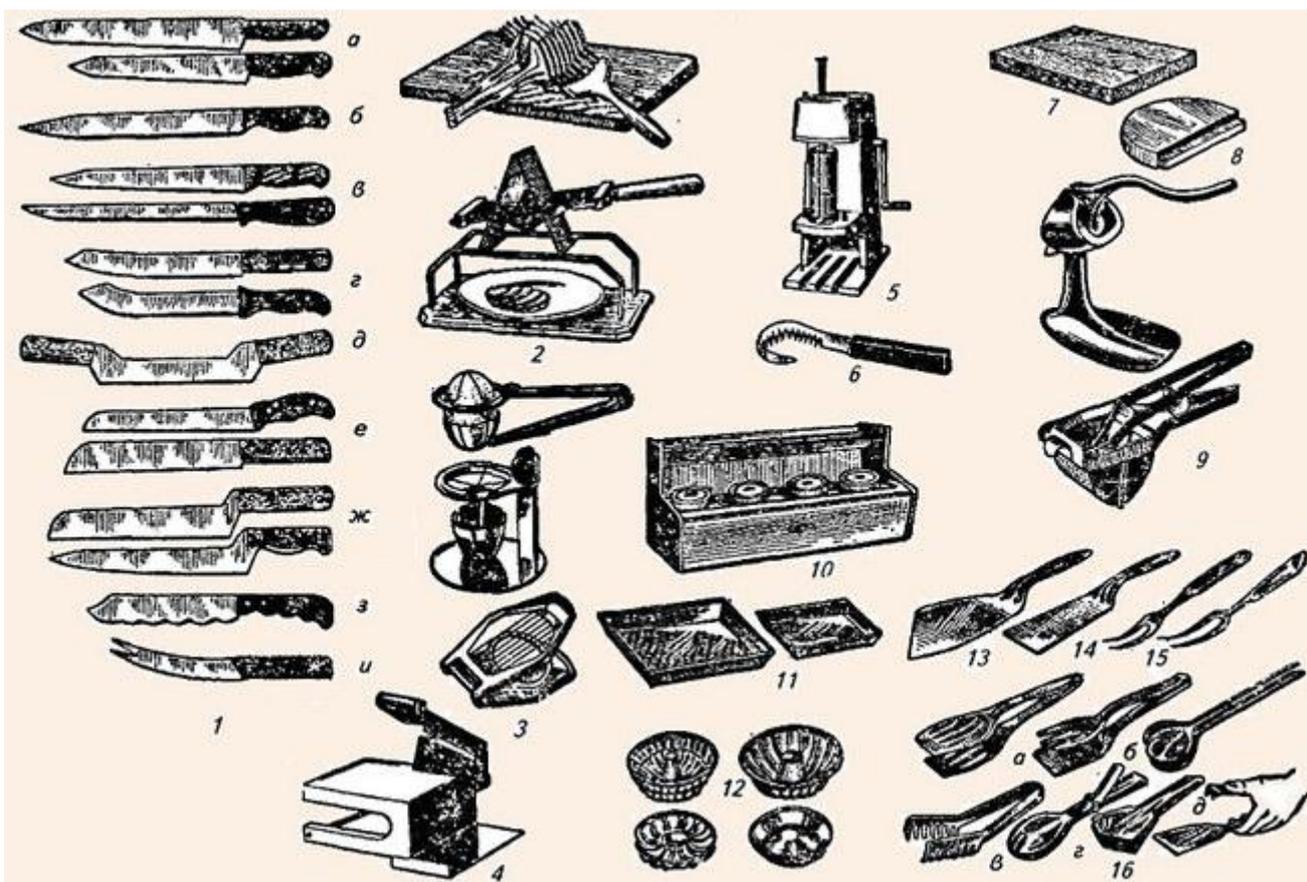
Примерная планировка холодного цеха показана на схеме



План холодного цеха общедоступной столовой:

1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов.



Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

Практическая работа № 5 (6 часов)

Тема: Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Научиться производить расчеты массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок.

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности расчетов массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор.

Порядок выполнения работы

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Рассчитать массу продуктов; салата мясного, столичного и рыбного, винегретов, сельдь рубленая, рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, ассорти мясное 1-й вариант, курица фаршированная (галантин), мясо или язык заливные.
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций.
4. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10 порций		20 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Технология приготовления.
6. Описать требования к качеству.
7. Написать вывод.

Практическая работа №6 (12 часов)

Тема: Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

Цель: научиться разрабатывать ассортимент канапе, бутербродов легких и сложных холодных блюд и закусок и составлять технико-технологические карты.

Теоретические сведения

Технико-технологические карты (ТТК) на блюда и кулинарные изделия составляют на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о продукции: наименование изделия и область применения; перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия); требования к качеству сырья с указанием о его соответствии нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ), наличие сертификата соответствия и удостоверения качества; нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций; описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами; требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», СанПиН 2.3.6.959-00, условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов; критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами; показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке предприятия общественного питания.

Для составления ТТК рассчитывают пищевую и энергетическую ценность блюда.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептов);
2. Выполнить задание;
3. Составить технико-технологические карты на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

Задание: Разработать канапе, бутерброды, лёгкие и сложные холодные блюда и закуски (по 1 виду) и составить на них ТТК.

Утверждаю
Руководитель предприятия

(дата)

Технико-технологическая карта «Салат из баклажан»

1. Область применения

Настоящая ТТК распространяется на блюдо «Салат из баклажан», вырабатываемое столовой НКИ и ее филиалами.

2. Требование к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны иметь сертификат соответствия и удостоверение качества (ГОСТ Р 50763-95 п.5.2.).

3. Нормы закладки сырья, массой брутто и нетто. Нормы выхода п/ф и готового изделия

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны	137	137	1370	1370
Масса запеченных очищенных баклажан		100		1000
Масло растительное	5	5	50	50
Петрушка зелень	3	2	30	20
Лимон	1/10	10	10	10
Лук репчатый	13	10	130	100
Выход готового продукта		120\5		1200/50

4. Описание технологического процесса приготовления блюда

Баклажаны запечь в кожице 30-40 минут, очистить. Взбить их с соком лимона и солью, добавить мелко нарезанный лук и петрушку, заправить маслом.

5. Требование к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда

Особенности оформления.

Салат из баклажан перед подачей выкладывают горкой. *Правила подачи.* Подают в салатнике. Температура подачи блюда 14 *С.

Срок реализации и хранения. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. Салат из баклажан должен быть выставлен в порционном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые должны пополняться продукцией, по мере ее реализации. Срок реализации не более 30 мин.

Условия транспортирования. При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.

6. Показатели качества и безопасности блюда

6.1. Органолептические показатели

Внешний вид: взбитые баклажаны с мелко нарезанной зеленью выложены горкой, заправлены солью и соком лимона.

Консистенция: пышная однородная масса.

Цвет: серый.

Вкус: баклажан, зелени и лимонного сока.

Запах: баклажаны запеченные, с ароматом зелени и лимона.

6.2. Физико-химические показатели

Содержание сухих веществ не менее 16,38 % к выходу блюда (метод испытаний – высушивание в сушильном шкафу). Содержание жира – 3,98 % (метод испытаний – экстракционно-весовой).

6.3. Микробиологические показатели

Группа кулинарной продукции	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в КОЕ в 1г. не более	Масса продукта в котором не допускается				Примечание
		БГКП	Staphylococcus	Proteus	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	
Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	0,1	25	Без добавления соленых овощей и без заправки

7. Показатели пищевого состава и энергетической ценности блюда.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
На 1 порцию (120/5)	1,154	5,13	9,012	86,84
На 100 г	0,92	4,1	7,21	69,47

Практическая работа № 7 (8 часов)

Тема: Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Цель работы: научиться рассчитывать продажную цену на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь, калькулятор

Задачи:

1. Изучение правил и последовательности расчёта себестоимости блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Теоретические основы

На предприятиях общественного питания калькуляционная карта является одним из основных документов по начислению продажной цены на блюдо и имеет установленную унифицированную форму № ОП 1. Расчет продажных цен выполняется отдельно на каждое блюдо. Выбор метода калькуляции себестоимости продукции должен опираться на особенности технологического производства и выпускаемой продукции.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Калькуляция цен гарниров и соусов производится также с помощью данного метода. В то же время цена полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий учитывается по закупочным ценам. Покупные товары реализуются по закупочной цене с учетом наценки.

Ход работы

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);
2. Выполнить задание;
3. Рассчитать продажную цену блюд: салат мясной, столичный и рыбный, винегрет, сельдь рубленая, рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, ассорти мясное 1-й вариант, курица фаршированная (галантин), мясо или язык заливные.

Наименование сырья	Норма на 1 порцию, г	Цена за 1 кг продуктов в рублях	Сумма продуктов 1 порции, руб
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо, руб			
Наценка 30%, руб.			
Общая цена одного блюда, руб.			
Общая цена на 70 порций, руб.			
Выход одного блюда в готовом виде, г			

4. Написать вывод по работе.

