

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

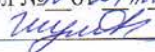
Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

ОП. 12 Калькуляция

Методические указания к выполнению практических занятий
для студентов специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 10 от 24 июня 2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1 от 14 сентября 2021 г.



Чита 2021

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

Беглярова Оксана Юрьевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

ОП.12 Калькуляция - Методические указания к выполнению практических занятий для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В работе содержатся указания студентам по выполнению практических занятий по ОП.12 Калькуляция - алгоритм выполнения работы, источники информации, критерии оценок при проведении занятий и выполнении заданий.

Предназначаются для преподавателей, студентов очной и заочной форм обучения по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	5
1 Методические указания по организации и проведению практических занятий	6
2 Тематический план практических занятий	7
3 Практическое занятие № 1 «Составление плана-меню»	8
4 Практическое занятие № 2 «Расчет себестоимости гарниров, соусов, бульонов без учета суммы торговой наценки»	13
5 Практическое занятие № 3 Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом единой суммы торговой наценки	15
6 Практическое занятие № 4 Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом разной суммы торговой наценки	17
7 Список рекомендуемых источников	19
Приложения	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В ходе выполнения практических занятий обучающимися по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» осуществляется применение полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой деятельности будущих специалистов.

Практические занятия направлены на развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления и творческой активности студентов, углублении, расширении, детализировании теоретических знаний в обобщенной форме и в умении практически оценивать ситуации и делать объективные выводы и предложения по совершенствованию организации работы предприятия общественного питания, тщательность и грамотность оформления.

Цель практических занятий – углубление и совершенствование теоретических знаний по дисциплине «Калькуляция», полученных в результате аудиторных занятий и самообразования; умение практически оценивать ситуации и делать объективные выводы и предложения по рационализации работы предприятия общественного питания.

В процессе практических занятий решаются следующие задачи:

- развитие умений самостоятельной работы по сбору, изучению, анализу и обобщению материала;
- выработка умений формулировать логически последовательно и доказательно излагать суждения и выводы и публично их защищать;
- формирование и развитие навыков самостоятельной работы;
- усовершенствование навыков проведения расчетов, связанных с производственной деятельностью.

В ходе занятий обучающиеся самостоятельно оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют результаты работы.

Практические занятия обучающиеся выполняют под руководством преподавателя в соответствии с планом учебных занятий.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

На каждое практическое занятие обучающимся предоставляются методические указания по его проведению. Указания содержат информацию о теме, цели занятия, порядке выполнения работы; оформления результатов и выводов, контрольные вопросы, критерии оценивания, список рекомендуемой литературы.

Перед началом выполнения заданий практического занятия преподавателем проводится оценка готовности обучающихся объяснение приемов, способов работы, сообщение норм времени и критериев оценки.

Задания по выполнению практического занятия обучающиеся выполняют самостоятельно, при этом у них формируются новые трудовые приемы, умения, способы работы.

Прежде чем приступить к выполнению заданий, обучающимся необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал.

В процессе практического занятия обучающиеся проводят самоконтроль, обращая внимание на точность соблюдения всех параметров.

Результаты выполнения практического занятия обучающиеся записывают в тетрадь по практическим занятиям.

Практическое занятие засчитывается, если результат работы соответствует предъявляемым требованиям, в ходе занятия обучающийся показал знания по соответствующей теме, соблюдал последовательность выполнения заданий, сумел сделать анализ проделанной работы.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Наименование темы	Наименование занятия	Кол-во часов
1	Тема 1 Составление плана-меню	Практическое занятие № 1 Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа	4
2	Тема 2 Ценообразование в общественном питании	Практическое занятие № 2 Расчет себестоимости гарниров, соусов, бульонов без учета суммы торговой наценки	6
3		Практическое занятие № 3 Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом единой суммы торговой наценки	6
4		Практическое занятие № 4 Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом разной суммы торговой наценки	6
Итого			22

3 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

«Составление плана-меню»

Общие сведения

Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню. План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается руководителем предприятия.

В нем приводятся наименования блюд, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.

При составлении плана-меню необходимо учитывать, что блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т. е. затраты времени на приготовление единицы продукции.

Цель работы

- 1 Сформировать у обучающихся навыки по составлению плана-меню.
- 2 Выработать навыки по выбору блюд для меню предприятий разного типа с учётом сезонности и способов тепловой обработки.
- 3 Научить обучающихся заполнять унифицированные формы документов для предприятий общественного питания.

Инструменты, инвентарь

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, тетрадь, бланки документов.

Последовательность операций

Операция № 1 Определение общего количества блюд, планируемых к выпуску, по формуле:

$$n = N * m,$$

где n — количество блюд, реализуемых за день;

N — количество потребителей, обслуживаемых в предприятии;

m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов (см таблицу №1)

Коэффициент потребления блюд на предприятиях общественного питания различных типов

Таблица № 1

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд ¹	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		Холодных	Первых	Вторых	Сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При пром. предприятиях					
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	—	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	—	0,8	0,20
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуж.	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуж. официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	—	—	—	1,0
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	—
Шашлычные	1,6	0,6	—	1,0	—

Операция № 2 Распределение блюд по группам (холодные, первые, вторые и сладкие) и определение их количества.

Данные расчеты занесите в таблицу:

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
Холодные			
Первые			
Вторые			
Сладкие			
Итого			

¹ – коэффициент потребления блюд.

Операция № 3 Определение количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий с учетом примерных норм потребления:

Таблица № 2 Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий на одного человека

Наименование блюد	Столовые		Рестораны		Столовая	Кафе
	Обще доступная	При пром. предприятии	Городской	При гостинице	Диетическая	
Горячие напитки	0,1	0,08	0,05	0,05	0,06	0,14
В т. ч. чай в %	40	50	20	20	80	10
Кофе в %	50	60	70	70	40	70
Какао в %	10	10	10	10	10	20
Холодные напитки	0,05	0,10	0,25	0,25	0,05	0,08
Фруктовые воды, л	0,03	0,07	0,09	0,09	—	0,03
Минерал. воды, л	0,10	0,02	0,14	0,04	0,03	0,03
Натурал. соки, л	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Хлеб и хлебобул. изделия, гр						
Ржаной	100	200	50	50	60	100
Пшеничный	150	100	100	100	90	75
Кондитерские и булочные изделия в шт.	0,3	—	0,5	0,5	1	1,25
Конфеты, печенья, кг	0,01	—	0,02	0,02	0,01	—
Фрукты	0,03	0,05	0,075	0,075	0,03	—

Операция № 4 Составление плана-меню. Заполнение бланка документа по установленной форме:

Организация _____
Структурное подразделение _____

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

(должность)

(подпись)

(расшифровка
подписи)

$$\ll \quad \quad \quad \gg \quad \quad \quad \Gamma.$$

ПЛАН - МЕНЮ

На « ____ » _____ 2021 г.

№	Наименование и краткая характеристика блюда и гарнира	Номер блюда по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г	Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб.коп
Итого						

Заведующий производством _____
(подпись)

(расшифровка подписи)

Производственное задание

- 1 Определить количество блюд, планируемых к выпуску.
- 2 Составить план-меню
- 3 Оформить и сдать работу.

Контрольные вопросы

- 1 Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?

2 Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?

Критерии оценки:

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	Составленное план-меню соответствует требованиям.	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
4	Допущены незначительные отклонения от требований составления плана-меню.	Самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
3	Допущены значительные отклонения от установленных требований составления плана-меню.	Работа на занятии при помощи преподавателя.
2	Составленное план-меню не соответствует требованиям	Отсутствие интереса к выполнению задания, небрежность в работе.

4 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2

Тема «Расчет себестоимости гарниров, соусов, бульонов без учета суммы торговой наценки»

Общие сведения

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные ее элементы (издержки и прибыль) отражаются в ее составе косвенно – через торговую наценку. Поэтому предприятия питания формируют цену продажи на кулинарную продукцию и покупные товары с использованием наценки. Предприятиям общественного питания разрешено, независимо от подчиненности и форм собственности, самостоятельно устанавливать размеры торговых наценок на реализуемую продукцию. Перед составлением калькуляционной карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд (изделий), а также нормы закладки сырья по Сборнику рецептур (применяемому на данном предприятии), цены на продукты и сырье.

Розничные цены предприятия общественного питания могут быть сформированы разными методами.

1 На предприятии применяют единую торговую наценку. В продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой наценки общественного питания.

2 На предприятии применяют единую торговую наценку, но в продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения + единая торговая наценка общественного питания.

3 На предприятии применяют разные торговые наценки на разные виды сырья.

Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на одно блюдо (изделие), или на 100 блюд (изделий) - для наиболее точного определения цены на 1 блюдо (изделие), а также на 1 кг соуса, бульона или гарнира.

Цель работы

1 Углубить и совершенствовать теоретических знания по дисциплине «Калькуляция», полученных в результате аудиторных занятий и самообразования;

2 Развить умения самостоятельной работы по сбору, изучению, и обобщению материала;

3 Формировать и развивать навыки самостоятельной работы;

4 Совершенствовать навыки проведения калькуляционных расчетов, связанных с производственной деятельностью.

Продолжительность практического занятия – 360 минут.

Инструменты, инвентарь

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, тетрадь, бланки документов.

Задание

1 Рассчитать себестоимость гарнира «Каша гречневая рассыпчатая» № 679 (3) по Сборнику рецептов 2011 г. без учета суммы торговой наценки.

Порядок выполнения задания

1 Установить нормы вложения сырья на гарнир «Каша гречневая рассыпчатая» на основании Сборника рецептов (составить технологическую карту).

2 Определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (в килограммах).

3 Рассчитать стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену.

4 Суммировать полученный результат.

Контрольные вопросы

1 Дайте определение ценообразования.

2 Дайте определение цены.

3 Что такое калькуляция?

4 Какой документ применяется для определения цены продажи каждого блюда?

Критерии оценки:

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	Расчет сырья произведён верно.	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
4	Допущены несущественные ошибки при производстве расчетов.	Самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
3	Допущены значительные ошибки при производстве расчетов.	Работа на занятии при помощи преподавателя.
2	Расчеты произведены неверно.	Отсутствие интереса к выполнению задания, небрежность в работе.

5 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Тема «Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом единой суммы торговой наценки»

Общие сведения

Розничные цены предприятия общественного питания могут быть сформированы разными методами.

1 На предприятии применяют единую торговую наценку. В продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой наценки общественного питания.

Розничные цены предприятия общественного питания могут быть сформированы разными методами.

1 На предприятии применяют единую торговую наценку. В продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения, а продажная стоимость определяется путем добавления к общей стоимости сырья по ценам приобретения единой наценки общественного питания.

2 На предприятии применяют единую торговую наценку, но в продажную стоимость готовой продукции входят продукты по цене приобретения + единая торговая наценка общественного питания.

Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на одно блюдо (изделие), или на 100 блюд (изделий) - для наиболее точного определения цены на 1 блюдо (изделие), а также на 1 кг соуса, бульона или гарнира.

Цель работы

1 Углубить и совершенствовать теоретических знания по дисциплине «Калькуляция», полученных в результате аудиторных занятий и самообразования;

2 Формировать и развивать навыки самостоятельной работы;

3 Совершенствовать навыки проведения расчетов, связанных с производственной деятельностью.

Продолжительность практического занятия – 360 минут.

Инструменты, инвентарь

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, тетрадь, бланки документов.

Задание

1 Рассчитать себестоимость блюда «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г.

2 Рассчитать продажную стоимость блюда «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г. с учетом суммы торговой наценки.

Порядок выполнения задания

1 Установить нормы вложения сырья на блюдо «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г. (составить технологическую карту).

2 Определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (в килограммах).

3 Рассчитать стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену.

4 Рассчитать стоимость 1 порции гарнира путем умножения стоимости 1 кг на вес нетто.

5 Суммировать полученный результат.

6 Рассчитать продажную стоимость блюда (порции) с учетом суммы торговой наценки.

Контрольные вопросы

1 Что такое калькуляция?

2 Каким образом можно определить полную себестоимость единицы конкретного вида продукции?

3 Какой документ применяется для определения цены продажи каждого блюда?

Критерии оценки:

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	Расчет сырья произведён верно.	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
4	Допущены несущественные ошибки при произведении расчетов.	Самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
3	Допущены значительные ошибки при произведении расчетов.	Работа на занятии при помощи преподавателя.
2	Расчеты произведены неверно.	Отсутствие интереса к выполнению задания, небрежность в работе.

6 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Тема «Расчет продажной стоимости 1 порции горячей кулинарной продукции с учетом разной суммы торговой наценки»

Общие сведения

Предприятиям общественного питания разрешено, независимо от подчиненности и форм собственности, самостоятельно устанавливать размеры торговых наценок на реализуемую продукцию.

Розничные цены предприятия общественного питания могут быть сформированы разными методами.

3 метод. На предприятии применяют разные торговые наценки на разные виды сырья.

Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на одно блюдо (изделие), или на 100 блюд (изделий) - для наиболее точного определения цены на 1 блюдо (изделие), а также на 1 кг соуса, бульона или гарнира.

Цель работы

1 Углубить и совершенствовать теоретических знания по дисциплине «Калькуляция», полученных в результате аудиторных занятий и самообразования;

2 Развить умения самостоятельной работы по сбору, изучению, и обобщению материала;

3 Формировать и развивать навыки самостоятельной работы;

4 Совершенствовать навыки проведения калькуляционных расчетов, связанных с производственной деятельностью.

Продолжительность практического занятия – 360 минут.

Инструменты, инвентарь

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, калькулятор, ручка, тетрадь, бланки документов.

Задание

1 Рассчитать себестоимость блюда «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г.

2 Рассчитать продажную стоимость блюда «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г. с учетом разной суммы торговой наценки.

Порядок выполнения задания

1 Установить нормы вложения сырья на блюдо «Гуляш», рецептура № 591 (3), по Сборнику рецептов 2011 г. (составить технологическую карту).

2 Определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (в килограммах).

3 Установить на каждый вид сырья торговую наценку.

4 Рассчитать стоимость каждого вида сырья с учетом установленной суммы торговой наценки.

5 Рассчитать стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену.

4 Рассчитать стоимость 1 порции гарнира путем умножения стоимости 1 кг на вес нетто.

5 Суммировать полученный результат.

Контрольные вопросы

1 Назовите основные этапы калькулирования себестоимости продукции.

2 Каким образом можно определить полную себестоимость единицы конкретного вида продукции?

3 Какой документ применяется для определения цены продажи каждого изделия?

4 Зачем применяют разные суммы торговых наценок?

Критерии оценки:

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	Расчет сырья произведён верно.	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
4	Допущены несущественные ошибки при производстве расчетов.	Самостоятельная работа, аккуратность и точность в работе.
3	Допущены значительные ошибки при производстве расчетов.	Работа на занятии при помощи преподавателя.
2	Расчеты произведены неверно.	Отсутствие интереса к выполнению задания, небрежность в работе.

7 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 10 с.

9 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

10 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

11 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

12 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

14 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

15 Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2014. - 680с.

16 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016.- 544с.

17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 569с. ISBN:978-5-905170-35-5.

Основные источники:

18 Орешкина, Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06221-0.

19 Саполгина, Л.А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3.

20 Костюкова Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар, кондитер"): учебное пособие / Е.И.Костюкова, О.В. Ельчанинова. - Москва: КНОРУС, 2020. - 178 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-07097-0.

21 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с. ISBN 978-5-4468-2135-8.

22 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 –373 с.

Ресурсы интернет (сайта):

23 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021).

24 Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения 17.06.2021).

Приложение 1

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		Холодных	Первых	Вторых	Сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При пром. предприятиях					
По абонементам (обед)	3,0—4,0				
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	—	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	—	0,8	0,20
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуж.	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуж. официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	—	—	—	1,0
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Сосисочные	1,2	0,4	—	0,8	—
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	—
Шашлычные	1,6	0,6	—	1,0	—

Приложение 2

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ____ порций	Вес нетто на ____ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

