

ГБОУ НПО Профессиональный лицей кулинарного мастерства



Производственная программа работы предприятия (на примере ПЕЛЬМЕННОЙ)

Преподаватель: **ГОЛЬДИНА Т.М.**

Санкт-Петербург
2009

Цели:

**Изучив данный учебный элемент, Вы сможете
знать и определять:**

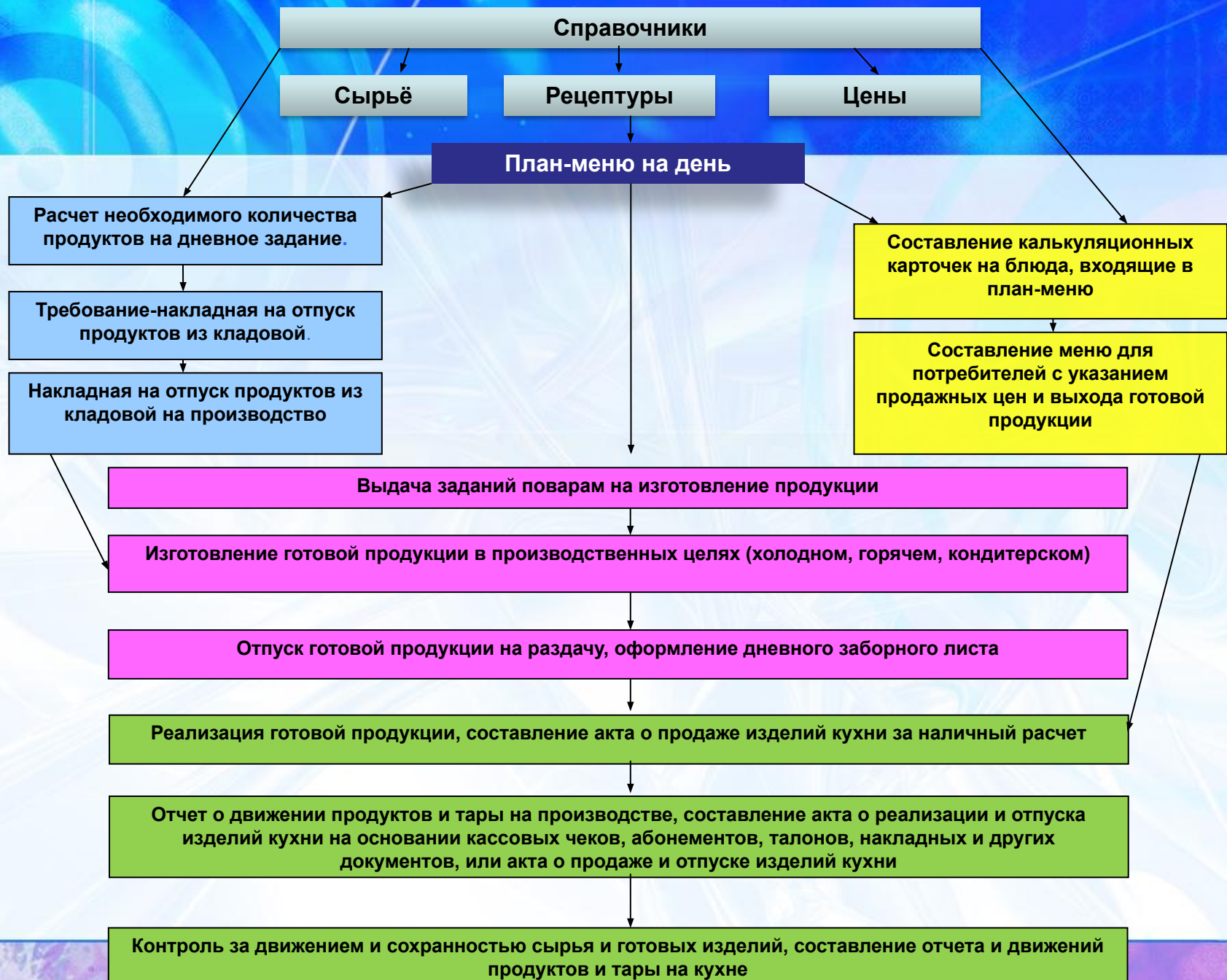
- основные принципы организации учета на ПОП, начиная с создания нормативной документации до анализа работы ПОП за период и принятия хозяйственных решений
- как составить калькуляционные карты (на полуфабрикаты и изделие) и рассчитать продажную цену готового изделия «Пельмени отварные»
- возможности использования электронных таблиц MS EXCEL при ведении учета на ПОП и различных производственных расчетах
- анализировать хозяйственную деятельность предприятия

Оборудование, материалы и пособия:

Компьютеры, мультимедийный проектор, экран, презентация, Сборник рецептов блюд, задания к уроку

Профессиональная область:

Организация учета на предприятии общественного питания



Задание к уроку

1. Составить калькуляцию и рассчитать продажную цену блюд (в июне, июле, августе), цены на продукты даны на следующем слайде, расчеты производить, используя эл. таблицы MS EXCEL «Пельмени отварные» рецептура № 1072;

Полуфабрикаты:

- «Тесто для пельменей» рецептура № 1067;
 - «Пельмени полуфабрикат» рецептура № 1069
2. Составить Меню по образцу
 3. Провести сравнительный анализ продажных цен по месяцам
 4. Сделать выводы, принять хозяйственные решения

Метод проведения урока: работа в группах

Цены на продукты

Цены приобретения			июн.09	июл.09	авг.09
№ п/п	Наименование продуктов	Ед.изм.	Цена, руб.коп.	Цена, руб. коп.	Цена, руб. коп.
1	Свинина (котлетное мясо)	кг	140,00	135,00	145,00
2	Говядина (котлетное мясо)	кг	125,00	120,00	130,00
3	Яйца куриные 1 кат.	шт	3,50	4,00	4,30
4	Сметана	кг	66,00	65,00	62,00
5	Меланж	кг	78,00	78,00	78,00
6	Мука пшеничная	кг	26,00	28,00	27,00
7	Соль	кг	10,00	10,00	10,00
8	Сахар	кг	32,00	34,00	35,00
9	Перец черный молотый	кг	250,00	250,00	250,00
10	Лук репчатый	кг	18,00	17,00	19,00

Калькуляционная карточка № 1

"Тесто для пельменей» (полуфабрикат), рец.№ 1067

Сборник рецептов 1983г

№п/п	Наименование сырья	Норма На 1000г,в г (брутто)	Норма на 10кг, в кг	Цена за 1кг, руб.коп.	Сумма, руб.коп.
1	Мука пшеничная	700	7,000	26,00	182,00
2	Яйца	1,5	15,000	3,50	52,50
3	Соль	15	0,150	10,00	1,50
4	Вода	260	2,600		
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг				236,00
	Учетная цена за 1 кг				23,60
	Выход, г				1000

Калькуляционная карточка № 2

"Пельмени из говядины и свинины (полуфабрикат)» рец.№ 1069, Сборник рецептур 1983г

№п/п	Наименование сырья	Норма На 1000г, в г (брутто)	Норма на 10кг, в кг	Цена за 1кг, руб.коп.	Сумма, руб.коп.
1	Тесто для пельменей	450	4,500	23,60	106,20
2	Свинина (котлетная)	270	2,700	140,00	378,00
3	Говядина (котлетная)	272	2,720	125,00	340,00
4	Соль	9	0,090	10,00	0,90
5	Вода	90	0,900		
6	Лук репчатый	50	0,500	18,00	9,00
7	Перец черный молотый	0,2	0,002	250,00	0,50
8	Сахар	0,5	0,005	32,00	0,16
9	Меланж	20	0,200	78,00	15,60
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг				850,36
	Учетная цена за 1 кг				85,04
	Выход, г				1000

Калькуляционная карточка № 3

"Пельмени отварные", рец.№ 1072

Сборник рецептов 1983г

№п/п	Наименование сырья	Норма На 1порц, в г (брутто)	Норма на 100 порц, в кг	Цена за 1кг, руб.коп.	Сумма, руб.коп.
1	Пельмени полуфабрикат	185	18,500	85,04	1 573,17
2	Сметана	25	2,500	66,00	165,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порц				1738,17
	Торговая наценка 300%				5214,50
	Продажная цена 100 порций				6952,66
	Продажная цена блюда				69,53
	Выход, г				200/25

МЕНЮ

Пельменная

Утверждаю
Директор (подпись) _____

МЕНЮ

на 17 июня 2009 г

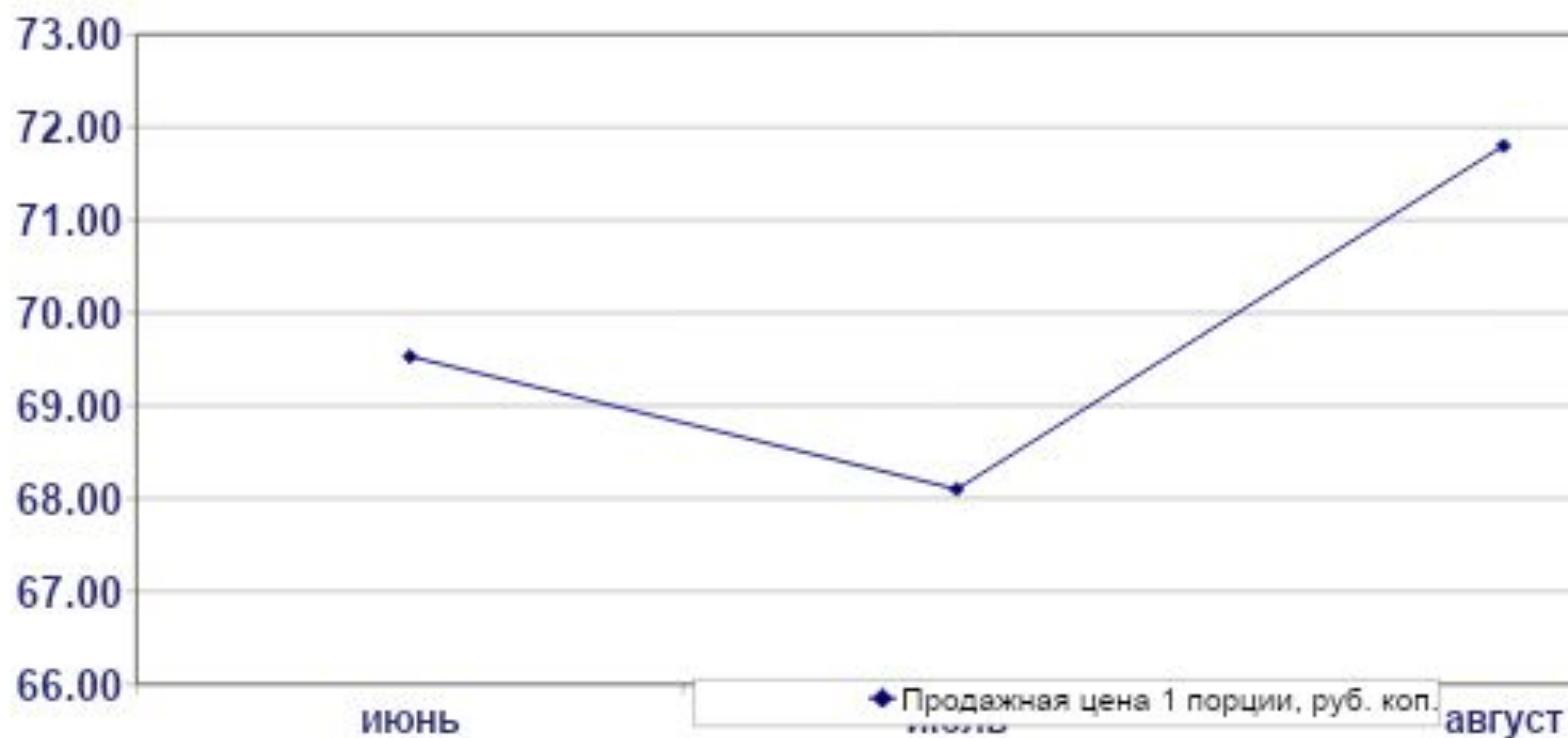
Наименование блюда	Выход одной порции, г	Продажная цена, руб.коп.	
Пельмени отварные со сметаной	200/25	69,53	
Заведующий производством		подпись _____	
Калькулятор		подпись _____	

Сравнительный анализ изменения цен на ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ в летний период 2009 г

Изменение цен на ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ в летний период 2009г

месяц	Продажная цена 1 порции, руб. коп.
июнь	69,53
июль	68,10
август	71,80

График изменения цены на ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ в летний период 2009 г



Приятного аппетита!!!

Добро Пожаловать
в Сообщество посвященное
Пельменям! Настоящей
Русской Пище!!!



Настоящие пельмени



Домашнее задание

1. Учебник И.И. Потапова «Калькуляция и учет» с. 42 – 58; конспект
2. Изучить материалы учебного элемента по теме «Ценообразование и калькуляция на ПОП» в электронном виде на сайте преподавателя <http://nsportal.ru/goldina-tatyana-mikhailovna/>
3. Ознакомиться на базе практики, как проводится анализ хозяйственной деятельности предприятия