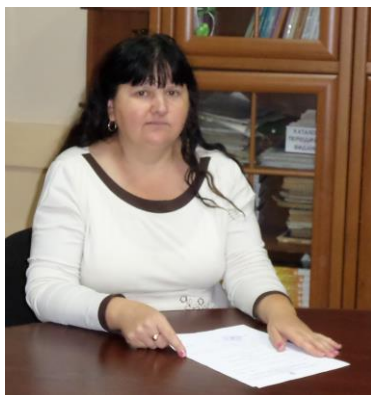


Складання калькуляційних карток на салати



Блискун Н.М., викладач спецдисциплін.

Берегівський професійний ліцей сфери послуг

Тема: Господарський облік на підприємстві громадського харчування

Тема уроку: Лабораторно-практична робота № 10
«Складання калькуляційних карток на салати» .

Мета:

Навчальна: Вміти користуватися нормативно-технологічними документами, збірниками рецептур. Знати технологію виготовлення страв .
Вміти орієнтуватися в нормах на порцію страви і правильно розраховувати суму та вартість набору сировини. Точність у розрахунках.

Розвиваюча: Розвивати економічний підхід до приготування страв, увагу при розрахунках, естетичність.

Міжпредметні зв'язки: основи економіки, математика, біологія, товарознавство, технологія приготування їжі.

Тип уроку: комбінований, закріплення знань.

Обладнання: зошити, калькулятори, картки з завданням, збірник рецептур, дошка, крейда.

Хід уроку

		Дії викладача	Дії учнів, відповіді
	2 хв.	<u>Організаційний момент.</u> Вітання з учнями, готовність до уроку. Викладач відмічає відсутніх.	Вітаються
	5 хв.	<u>Перевірка домашнього завдання.</u> Викладач задає учням запитання: - Що ми вивчали на попередньому уроці? - Яке було домашнє завдання? Викладач пропонує учням перевірити одне у одного домашню роботу, обмінявшись зошитами, і наголошує – Ваша робота повинна відповідати точним критеріям оцінювання, ці критерії ви бачите в себе на столі і відповідно них оцінити роботу.	Відповідають Перевіряють роботу один у одного
		Викладач: закінчили перевірку, повернули зошити. А зараз учень №1 і учень №2 прокоментують свою роботу, і пояснять як вони оцінили домашню роботу. В кінці уроку ваші зошити будуть зібрані і перевірено.	Обмінюються зошитами Учні пояснюють як вони оцінювали роботу.

	5-7хв.	<u>Актуалізація опорних знань.</u> Давайте пригадаємо що ми вивчали на попередніх уроках: викладач задає запитання по основних поняттях: - Дати визначення калькуляційної карточки її призначення? - Для обліку продуктів використовують натуральні одиниці це? - Які документи служать основою для складання калькуляції? - Яким чином перевіряють на виробництві (кухні) матеріальні цінності? - Як інформуються покупці про ціну і товар? - Одно з умов чіткої організації роботи підприємства це планування. План-меню та меню: назвіть визначення та різницю.	<i>Калькуляційна карточка - це бухгалтерський документ, який заповнює зав. виробництвом або бухгалтером, і призначений для встановлення ціни страви.</i> <i>Кілограми, літри, штуки.</i> <i>Збірник рецептур; Прейскурант і бланк калькуляційних карток.</i> <i>Проводять інвентаризацію 1 раз в рік, створюється спеціальна комісія яка перевіряє наявність інвентарю. При перезміні кухарів.</i> <i>Цінниками, ярликами, меню.</i> <i>План –меню це робочий документ, де записують страви та групують по видам (холодні закуски, перші, другі страви іт.д.) коротка характеристика страв і гарнірів, уточнюють відомості про склад сировини, вихід страви.</i> <i>В меню – зазначають ціну на готові страви, масу, склад продуктів, вихід страви.</i>
	4 хв.	<u>Мотивація:</u> Давайте згадаємо що відноситься до холодних закусок? Салати є надзвичайно корисною стравою, яка містить вітаміни, мінеральні солі, вуглеводи, а також речовини, які вбивають хвороботворні мікроби. Поживні цінності салату залежать від того, які продукти входять до його складу. Споживання салатів, особливо із сирих овочів та зелені, покращує травлення і збуджує апетит. Саме тому салати їдять перед основними стравами. Таким чином, білки,	<i>Міркують, дають відповіді: Мариновані овочі, паштети, рулети, грінки, фаршировані яйця, завиванець, закуски з сиру, риби, ікра і салати.</i>

		жири, вуглеводи, що містяться в перших чи других стравах, легше перетравлюються організмом. Часом салат використовують і як гарнір до риби чи м'яса.	
1-2хв.	<u>Повідомлення нової теми.</u> Викладач: Отже сьогодні ми будемо розраховувати калькуляційну картку на страву, яка відноситься до холодних закусок. Це салат м'ясний. Записуємо тему уроку: Лабораторно - практична робота № 9 складання калькуляційної карточки на салати (Тема записана на дошці)	Записують в зошит тему уроку	
2 хв.	Викладач інформує про історичне походження салатів.		
10хв.	<u>Викладання нового матеріалу:</u> Ми зараз будемо скласти калькуляційні картки на салат «Салат м'ясний» (Додаток 1) Накресліть схему калькуляційної карточки в зошит так як це на дошці. Викладач спостерігає. Якщо більшість виконали роботу, викладач задає запитання: 1. Звідки ми беремо норми? Викладач показує збірник і наголошує що в Україні є постійно діючі збірники рецептур які використовують на підприємствах громадського харчування для складання технологічних і калькуляційних карток. 2. Назвіть основні збірники рецептур? Викладач викликає учня до дошки для розрахунку калькуляції. Запитання до учня та групи: 1. Норми записуються в грамах. Як переводимо в кілограми ?	Учні креслять <i>Зі збірника рецептур.</i> <i>«Збірник рецептур на торти, тістечка, кекси та рулети». 1978р.</i> <i>«Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» 1982р.</i> <i>«Збірник рецептур мучних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування» 1983р.</i> <i>Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів, для підприємств громадського харчування» 1999р.</i> Група записує в зошити, а учень на дошці <i>грами поділити на 1000</i>	

	2. Як встановлюється ціна на продукти згідно рецептури? 3. Як вираховується ціна ? 4. Згадаємо як записується спеції в калькуляцію? Норми закладки солі та спеції в склад яких входить перець, лавровий лист в деяких рецептурах не записуються. Чому? 5. Підраховуємо вартість набору сировини. 6. Як розрахувати націнку? 7. Як вираховуємо ціну за 1 порцію? Дякую учню за допомогу.	згідно прейскуранта цін, і записується вартість за 1 кг. Ціна може входити до калькуляційної картки за 2-а варіантами : 1) коли продукти вираховуються за первісною вартістю, за тією якою придбали товар; 2) за продажною, Вже з урахуванням націнки. Підприємець сам вирішує який варіант йому підходить.) норма на 1 порцію (1кг.) множиться на ціну Визначити їх можна у вступі збірника рецептур, або ж додаються за смаком. В калькуляційні карточки включають в графу «сума» додаємо суми сума помножена на відсоток націнки. вартість набору сировини з націнкою ділимо на 100
10хв.	А зараз для самостійної роботи ваше завдання: В кабінет заносять підноси з салатами (3 види салатів) по 1 порції на парту і роздають файли з калькуляційними картками. Завдання для учнів: Перед вами готова страва: I варіант: салат «Вітамінний» , II варіант: салат «Дністер», III варіант: салат із свинини «по-уманськи». У файлі, який вам дали з стравою 3 бланки калькуляційних карток (Додаток 3), один з цих бланків відповідає вашому салату. Уважно розгляньте страву (не коштувати). Визначте: 1. З яких інгредієнтів складається салат? 2. Визначте, яка калькуляційна карточка відповідає вашому салату. 3 На калькуляційній карточці напишіть прізвища. 4. В калькуляційній карточці, яку ви обрали, вказано продукти, які входять в салат та норми на 1 порцію. Вам потрібно написати ціни, підрахувати суму та розрахувати вартість 1 порції. Викладач спостерігає за роботою групи. Контролює помилки, допомагає відстаючим	Учні розглядають, і працюють з картками

		учням.	
	1-2хв.	<u>Систематизація та узагальнення знань:</u> Отже ми сьогодні розраховували калькуляційну карточку на один з видів холодних закусок – це салати. Запитання до учнів: 1. Чому салати відносяться до холодних закусок? 2. Звідки ми беремо норми і які збірники рецептур діють в Україні? 3. Як встановлюється ціна?	Учні відповідають
	1хв	<u>Оцінювання:</u> Викладач: Оцінки за урок отримують наступні учні:... називає прізвища.	
	1хв	<u>Домашнє завдання:</u> - розрахувати калькуляцію на фірмовий салат (дод.2); - підготувати технологічну карточку або рецепт для складання калькуляції на перші страви.	Учні записують.
		По закінченню уроку здати зошити з калькуляційними картками для перевірки, оцінки будуть виставленні кожному з урахуванням відповідей на уроці. Урок закінчено.	Учні здають конспекти

Додаток № 1
Калькуляційна карточка №3
« Салат м'ясний» № 100/III 81р.

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1пор.	На 100пор.		
1	Яловичина (нетто)	32	3,2	60-00	192-00
2	Картопля (брутто)	76	7,6	1-80	13-68
3	Огірки солоні	38	3,8	15-00	57-00
4	Яйця	¼ шт	25 шт.	12-20	30-50
5	Салат зелений	8	0,8	8-30	6-64
6	Майонез	30	3,0	4-30	12-90
7	Спеції	-	-	-	2-30
Вартість набору сировини					315-02
Націнка 100%					315-02
Вартість набору сировини з націнкою					630-04
Ціна 1 порції					6-30
Вихід:					150

Домашня робота
Калькуляційна карточка
Завиванець по - ялтинськи

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 кг.	На 10 кг.		
1	Яловичина	184	1,84		
2	Шпик	14	0,140		
3	Часник	0,9			
4	Цибуля	4	0,04		
5	Морква	4	0,04		
6	Петрушка	3	0,03		

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 50% : _____

Вартість набору сировини з націнкою:

Ціна за 10 кг.з націнкою _____

Ціна однієї порції: _____

Критерії оцінювання домашнього завдання

2 бали	1	Правильно встановленні норми на 100порцій або 10 кг.
2 бали	2	Правильно вирахована сума.
2 бали	3	Правильно визначено вартість набору сировини, націнка та ціна за 1 порцію чи 1 кг.
2 бали	4	Охайність

Додаток № 3

Варіант I

Калькуляційна карточка: салат «Вітамінний»

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію.	На 100порцій.		
1	Яблука свіжі	18			
2	Томати свіжі	18			
3	Огірки свіжі	10			
4	Морква сира	8			
5	Селера корінь	10			
6	Горошок (консервований)	5			
7	Виноград свіжий	8			
8	Лимон (сік)	4			
9	Цукор	2			
10	Сметана	25			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 50% : _____

Вартість набору сировини з націнкою:

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат «Вітамінний»

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Яблука свіжі	18			
2	Томати свіжі	18			
3	Огірки кислі	10			
4	Морква сира	8			
5	Селера корінь	10			
6	Горошок (консервований)	5			
7	Вишня свіжа	8			
8	Лимон (сік)	4			
9	Цукор	2			
10	Сметана	25			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 50% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат «Вітамінний»

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію.	На 100 порцій		
1	Яблука свіжі	18			
2	Томати свіжі	18			
3	Огірки свіжі	10			
4	Морква сира	8			
5	Редька біла	10			
6	гриби (консервовані)	5			
7	Виноград свіжий	8			
8	Лимон (сік)	4			
9	Цукор	2			
10	Сметана	25			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 50% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Варіант II**Калькуляційна карточка: салат «Дністер»**

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Капуста білоголова свіжа	52			
2	Оцет 9%	3			
3	Цукор	1			
4	Ковбаса напівкопчена	12			
5	Горошок (консервований)	10			
6	Цибуля ріпчаста	5			
7	або зелена	5			
8	Соус майонез	15			
9	Яйце	5			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 70% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат «Дністер»

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Капуста пекінська свіжа	52			
2	Оцет 9%	3			
3	Цукор	1			
4	Ковбаса варена в\с	12			
5	Горошок (консервований)	10			
6	Цибуля ріпчаста	5			
7	або зелена	5			
8	Соус майонез	15			
9	Яйце	5			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 70% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат «Дністер»

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію.	На 100 порцій.		
1	Капуста білоголова свіжа	52			
2	Оцет 9%	3			
3	Цукор	1			
4	Ковбаса напівкопчена	12			
5	Горошок (консервований)	10			
6	Цибуля ріпчаста	5			
7	або зелена	5			
8	Соус майонез	15			
9	Гриби (консервовані)	5			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 70% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Варіант III

Калькуляційна карточка: салат по - уманськи

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Свинина	49			
2	картопля	27			
3	морква	12			
4	яйце	½			
5	огірки	13			
6	Зелений горошок	10			
7	майонез	15			
8	помідори	18			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 75% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат по -уманськи

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Свинина	49			
2	картопля	27			
3	морква	12			
4	яйце	½			
5	огірки	13			
6	кукурудза	10			
7	майонез	15			
8	помідори	18			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 75% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Калькуляційна карточка: салат по - уманськи

№ з/п	Найменування сировини	Норми		Ціна	Сума
		На 1 порцію	На 100 порцій		
1	Свинина	49			
2	картопля	27			
3	морква	12			
4	яйце	½			
5	огірки	13			
6	Зелений горошок	10			
7	майонез	15			
8	перець	18			

Вихід: 100

Вартість набору сировини _____

Націнка 75% : _____

Вартість набору сировини з націнкою: _____

Ціна однієї порції: _____

Список використаної літератури

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності (О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. – К. : А.С.К., 2005.)
2. Пересічний, М. І. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2 / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011.
3. Р.В. Карпенко, ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ (з професії: « Кухар. Кондитер», «Офіціант. Бармен»), Харків 2015.

Матеріали інтернету:

1. <https://studopedia.org/3-165514.html>
2. <http://infotour.in.ua/radchenko4-4.htm>
3. <http://blanki-ua.com.ua/other/7609/index.html?page=3>