**ГБОУ НПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА СПБ**

**У Ч Е Б Н Ы Й Э Л Е М Е Н Т**

**СОСТАВЛЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ И РАСЧЕТ ПРОДАЖНОЙ ЦЕНЫ**

**КОКТЕЙЛЕЙ**

 **Преподаватель калькуляции и учета**

 **Т.М.Гольдина**

**Санкт-Петербург**

**2010**

**ЦЕЛИ**

***Изучив данный учебный элемент, Вы сможете:***

1. Знать основные понятия и определения, нормативно-технологическую документацию, используемую при составлении калькуляции;
2. Составлять калькуляцию коктейлей, рассчитывать продажную цену коктейлей.

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль01 | Составление нормативно – технической и отчетной документации на продукцию общественного питания |
| Учеб.элемент04-01 | Классификация смешанных напитков |
| Учеб.элемент04-02 | Смешивание напитков |
| Учеб.элемент04-04 | Оформление напитков |

**РЕСУРСЫ И СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование/описание | Количество |
| 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
2. Технико-технологические карты на приготовление коктейлей;
3. Микрокалькуляторы
 | 11 |

**1.1. ПОНЯТИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ**

Термин «калькуляция» означает, как правило, исчисление себестоимости продукции, товаров и услуг.

В общественном питании под калькуляцией понимают исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.д.). При расчетах используют принцип нормативной калькуляции, т.е. расход сырья на определенное блюдо, изделие строго нормирован Сборником рецептур или технико-технологической картами.

В условиях рыночной экономики главным критерием установления цены на любой товар, готовую продукцию, изделие, услугу является уровень спроса и предложения. В общественном питании продажная цена блюда или изделия определяется исходя из конкретных условий деятельности: наличия конкурентов, покупательной способности потенциальных потребителей и т.д.

**1.2. ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ КАЛЬКУЛЯЦИИ**

**И РАСЧЕТА ПРОДАЖНОЙ ЦЕНЫ**

 Составление калькуляции и расчет продажной цены производится на основании документов:

* ***Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;***
* ***Технико-технологические карты***

**Сборник рецептур** является нормативно-технологическим документом, в котором указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, дана технология приготовления и служит практическим пособием для специалистов и предпринимателей всех типов предприятий сферы общественного питания.

 Основное содержание Сборника – рецептуры. В них указаны:

* Наименование продуктов;
* Нормы вложения продуктов;
* Выход (масса) отдельных компонентов и блюда в целом.

Нормы закладки продуктов даны в граммах, яйца – в штуках в скорлупе (по брутто), в граммах без скорлупы (по нетто).

В рецептурах напитков и коктейлей нормы закладки компонентов даны в миллилитрах (по нетто), элементы украшения коктейлей (веточка, листик, ягодка и др.) – в штуках.

В конце рецептуры указывают выход блюда или изделия в целом. Выход может быть:

* На одну порцию (бутерброды, некоторые виды холодных закусок, вторые блюда, коктейли и др.):
* На 1000 грамм (салаты, супы, соусы, гарниры, тесто, напитки, не требующие индивидуального приготовления и оформления).

**Например:**

**«Коктейль апельсиновый с мускатным орехом», рецептура № 1061-94**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Нетто, г |
| Сироп апельсиновый | 30 |
| Молоко | 120 |
| Мускатный орех | 0,01 |
| **Выход, мл** | **150** |

**Упражнение 1:**

Найдите в Сборнике рецептур коктейли:

1. № 1052 -94;
2. № 1060 -94;
3. № 1064 -94.

**Упражнение 2:**

Определите выход этих коктейлей:

1. № 1052 -94;
2. № 1060 -94;
3. № 1064 -94.

**Технико– технологические карты (ТТК)** являются также нормативно – технологическим документом. Они разрабатываются на новые и фирменные виды продукции на конкретном предприятии, утверждаются директором этого предприятия и действуют только на данном предприятии, являются коммерческой тайной.

Рецептуры, нормы вложения сырья и компонентов, выход блюд и изделий составляются аналогично Сборнику рецептур блюд.

**Например:**

**«Розовый коктейль»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Нетто, г |
| Сироп смородиновый | 10 |
| Водка вишневая  | 10 |
| Сухой вермут | 40 |
| Вишенка | 1 шт |
| **Выход, мл** | **60** |

**1.3. ЦЕНОВОЙ ДОКУМЕНТ - КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Калькуляцию составляют в ***калькуляционной карточке*** отдельно на каждый вид блюда или изделия. Форма калькуляционной карточки утверждается Министерством торговли. Карточки нумеруются последовательно независимо от ассортиментной группы готовой продукции. Расчет составляют в килограммах на 100 блюд (если выход по Сборнику или ТТК дан на одну порцию) или 10 кг (если выход по Сборнику или ТТК дан на 1000 г).

***Правило составления калькуляционной карточки***

|  |  |
| --- | --- |
| **Выход по Сборнику рецептур или ТТК** | **Норма в калькуляционной карточке** |
| **Единицы измерения****Грамм, Миллилитр** | **Единицы измерения****Килограмм, Литр** |
| **Выход на** **1порцию** | **Норма на****100 порций** |
| **Выход на****1000 г** | **Норма на****10 кг** |

 Рецептуры коктейлей имеют выход **на 1 порцию в мл.** Поэтому калькуляцию коктейлей составляют **на 100 порций в литрах.**

***При составлении калькуляции вспомните из школьного курса физики:***

Для измерения объема жидкостей используют единицы измерения –

ЛИТР (Л), МИЛЛИЛИТР (МЛ).

Соотношение этих единиц –

1 Л = 1000 МЛ;

1 МЛ = 0,001 Л

**1.4. ТОРГОВАЯ НАЦЕНКА**

 Торговая наценка – это добавленная стоимость к стоимости сырьевого набора, в которой отражаются все затраты, связанные с производством готовой продукции, реализацией, затраты по начислению заработной платы, издержки производства и затраты на развитие предприятия и др.

 Размер торговой наценки предприятия формируют самостоятельно в зависимости от типа предприятия, количества и качества предоставляемых услуг.

 Торговая наценка выражается в процентах (%) и исчисляется от стоимости сырьевого набора.

***При расчете торговой наценки вспомните из школьного курса математики:***

**Процент** – это сотая часть числа, обозначается - %. Чтобы найти % от числа, нужно это число разделить на 100 и умножить на количество процентов.

**Например:**

1. Найти 5 % от 200.

**Решение:** 200 / 100 = 2

 2 \* 5 = 10

2. Стоимость сырьевого набора составляет 150-00. Торговая наценка 200%. Найти сумму торговой наценки в денежном выражении.

**Решение:** 150 / 100 = 1,50

 1,50 \* 200 = 300-00

**Упражнение 3:**

1. Стоимость сырьевого набора составляет 210-00. Торговая наценка 350%. Найти сумму торговой наценки в денежном выражении.
2. Стоимость сырьевого набора составляет 180-00. Торговая наценка 250%. Найти сумму торговой наценки в денежном выражении.
3. Стоимость сырьевого набора составляет 340-00. Торговая наценка 300%. Найти сумму торговой наценки в денежном выражении.

**2. СОСТАВЛЕНИЕ КАЛЬКУЛЯЦИИ И РАСЧЕТ ПРОДАЖНОЙ ЦЕНЫ КОКТЕЙЛЯ**

***Метод расчета:***

1. Установить нормы вложения компонентов коктейля на основании Сборника рецептур или ТТК;
2. Определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на компоненты коктейля на основании приходных документов. Цены на компоненты коктейля берут, как правило, на определенную дату.
3. Исчисляется стоимость сырьевого набора коктейля путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата. Сырьевой набор конкретного коктейля берется из Сборника рецептур или ТТК, в которых на каждый коктейль указываются следующие данные:

- наименование компонентов коктейля;

- норма вложения компонентов по массе НЕТТО;

- норма выхода

1. Исчисляется величина торговой наценки путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении;
2. Устанавливается продажная цена блюда путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении;
3. Указывается выход коктейля;
4. Исчисленная в калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на компоненты коктейля. При возникновении таких изменений новую цену коктейля данного наименования определяют в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

**Пример расчета 1:**

Составить калькуляцию и рассчитать продажную цену коктейля «Осенний лист». Цены на компоненты коктейля берем из приходных документов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Ед.изм** | **Цена,руб.коп.** |
| Джин | Л | 500-00 |
| Апельсиновый сок | Л | З5-00 |
| Яблочный сок | Л | 30-00 |
| Сок грейпфрута | Л | 40-00 |

**Рецептура: Коктейль «Осенний лист»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Вес НЕТТО, мл** |
| Джин | 60 |
| Апельсиновый сок | 30 |
| Яблочный сок | 30 |
| Сок грейпфрута | 30 |
| **Выход, мл** | **150** |

Сумма = Норма на 100 порций х Цена за 1 л

Продажная цена 100 порций = Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций + Торговая наценка 200 %

Продажная цена 1 порции = Продажная цена 100 порций / 100

Продажную цену 1 порции округляем до рублей, без копеек.

**Калькуляционная карточка: Коктейль «Осенний лист»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Норма на 1порц., мл** | **Норма на 100 порц., мл** | **Цена за 1 л, руб.коп.** | **Сумма,****Руб.коп.** |
| Джин | 60 | 6,0 | 500-00 | 3000-00 |
| Апельсиновый сок | 30 | 3,0 | 35-00 | 105-00 |
| Яблочный сок | 30 | 3,0 | 30-00 | 90-00 |
| Сок грейпфрута | 30 | 3,0 | 40-00 | 120-00 |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций | 3315-00 |
| Торговая наценка 200 % | 6630-00 |
| Продажная цена 100 порций | 9945-00 |
| Продажная цена 1 порции | 99-00 |
| Выход, мл | 150 |

**Упражнение 5:**

Составить калькуляцию и рассчитать продажную цену коктейлей:

1. «Сухой мартини»;
2. «Буравчик»

**Калькуляционная карточка № 1**

**Коктейль «Сухой мартини»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Норма на 1порц., мл** | **Норма на 100 порц., мл** | **Цена за 1 л, руб.коп.** | **Сумма,****Руб.коп.** |
| Джин | 40 |  | 500-00 |  |
| Сухой вермут | 20 |  | 250-00 |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций |  |
| Торговая наценка 300 % |  |
| Продажная цена 100 порций |  |
| Продажная цена 1 порции |  |
| Выход, мл | 60 |

**Калькуляционная карточка № 2**

**Коктейль «Буравчик»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Норма на 1порц., мл** | **Норма на 100 порц., мл** | **Цена за 1 л, руб.коп.** | **Сумма,****Руб.коп.** |
| Водка | 40 |  | 230-00 |  |
| Апельсиновый сок | 20 |  | 35-00 |  |
| Апельсин (1/2 кружка) | 20 |  | 45-00 |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций |  |
| Торговая наценка 200 % |  |
| Продажная цена 100 порций |  |
| Продажная цена 1 порции |  |
| Выход, мл | 60 |

**ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ**

1. Калькуляция – это:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) расчет себестоимости |
|  | 2) расчет продажной цены единицы продукции |
|  | 3) расчет торговой наценки |

1. Для составления калькуляции используют следующие нормативные документы:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий |
|  | 2) Государственные стандарты |
|  | 3) Технико-технологические карты |
|  | 4) Технологические карты |

1. Нормы закладки продуктов в рецептуре коктейлей даны в:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) граммах |
|  | 2) литрах |
|  | 3) миллилитрах |

1. Калькуляцию коктейля составляют на:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) 10 литров |
|  | 2) 100 штук |
|  | 3) 1 порцию |

1. Торговую наценку начисляют на:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) общую стоимость сырьевого набора  |
|  | 2) продажную стоимость коктейля |

1. Составьте калькуляцию и рассчитайте продажную цену **коктейля «Розовый коктейль»**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компоненты коктейля** | **Норма на 1порц., мл** | **Норма на 100 порц., мл** | **Цена за 1 л, руб.коп.** | **Сумма,****Руб.коп.** |
| Сироп смородиновый | 10 |  | 60-00 |  |
| Водка вишневая | 10 |  | 300-00 |  |
| Сухой вермут | 40 |  | 250-00 |  |
| Вишенка (украшение)  | 1 шт (10 г) |  | 420-00 |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций |  |
| Торговая наценка 200 % |  |
| Продажная цена 100 порций |  |
| Продажная цена 1 порции |  |
| Выход, мл | 60 |

**КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ ИНСТРУКТОРА**

УПРАЖНЕНИЯ:

**Упражнение 1:**

1. Молочно-шоколадный коктейль;
2. Плодовый коктейль с мороженым;
3. Коктейль «Мозаика».

**Упражнение 2:**

1. 150 мл;
2. 100/50 мл;
3. 100/50 мл.

**Упражнение 3:**

1. Канадское виски – 4,0 л;
2. Вермут – 2,0 л;
3. Вишенка – 1,0л.

**Упражнение 4:**

1. 735-00
2. 450-00
3. 1020-00

**Упражнение 5:**

1. 100-00;
2. 32-00