**Практическое занятие №32**

**Тема: Работа с технологическими картами**

Цель: Научиться создавать технологические карты в табличном процессоре

Оснащение:

- компьютеры

- мультимедиапроектор

- интерактивная доска

- средства телекоммуникации

- колонки

- принтер

**Порядок выполнения:**

1.Оформите калькуляционную карту по образцу.

(к колонке «Норма» установите числовой формат, к колонке «Цена» денежный формат)

2.Расчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по формулам.

Формулы:

Сумма: = Норма х Цена

Общая стоимость: = Вставка – Функция – СУММ(F16: F22)

Рац. Процент к стоимости сырья: = Общая стоимость х 0,8

Продажная стоимость продукта: = Общая стоимость + Рац. Процент к стоимости сырья.

Продажная цена 1 блюда: = Продажная стоимость продукта / 10

Задание:

1. Оформите калькуляционную карту по предыдущему образцу. (добавить колонку «Брутто»)

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по тем же формулам.

«Сациви из курицы»

Выход 300 гр.

Наименование продукта Брутто Норма

Курица 325 ?

На соус:

Орехи грецкие 67 ?

Масло сливочное 12 ?

Лук репчатый 30 ?

Мука пшеничная 3 ?

Яйца (желток) ½ шт ?

Чеснок 3 ?

Уксус 3% 10 ?

Гвоздика 0,2 ?

Корица 0,2 ?

Перец красный молотый 0,5 ?

Шафран 0,05 ?

Уцхо-сунели 0,2 ?

Бульон куриный 100 ?

Норма: = Брутто\*10/1000

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание:

1. Оформите калькуляционную карту по предыдущему образцу. (добавить колонку «Брутто»)

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по тем же формулам.

«Рагу из кролика»

Выход 375 гр.

Наименование продукта Брутто Норма

Кролик 176 ?

Маргарин столовый 5 ?

Картофель 133 ?

Морковь 44 ?

Репа 33 ?

Петрушка (корень) 20 ?

Томатное пюре 20 ?

Лук репчатый 42 ?

Мука пшеничная 3 ?

Норма: = Брутто\*10/1000

Задание:

1. Оформите калькуляционную карту по предыдущему образцу. (добавить колонку «Брутто»)

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по тем же формулам.

«Цыплята, тушенные с морковью и репой»

Выход 225 гр.

Наименование продукта Брутто Норма

Цыпленок 157 ?

Мука пшеничная 4 ?

Морковь 50 ?

Репа 50 ?

Лук репчатый 48 ?

Сельдерей (корень) 15 ?

Маргарин 15 ?

Норма: = Брутто\*10/1000

**Покажите результат выполненной работы преподавателю и сделайте выводы**