

Створення калькуляційних карт.

Теоретичні відомості:

Калькуляційні карти – це розділ призначений для зберігання, відображення і використання інформації о готових стравах, а також окремих продуктах харчування, які входять до складу готових страв.

Головне вікно розділу **Калькуляційні карти (КК)** складається з трьох елементів: дерева каталогів, списку калькуляційних карт, зареєстрованих в обраному каталозі, а також позицій калькуляційних карт і складових розрахунку. Для зручності роботи з цим розділом Система надає можливість розбити всі дані, що вводяться на необмежену кількість розділів, що мають різну вкладеність. Причому, кожен з розділів (підрозділів) може містити певний набір даних, що представляють собою список калькуляційних карт.

Дані розділу **Калькуляційні карти** використовуються при формуванні рахунків клієнтів, меню-вимог, журналу приготованих страв.

Наступні дії при роботі з калькуляційними картами:

✓ Реєстрація калькуляційної карти. Калькуляційні карти заповнюються на підставі словника **Продукти харчування**. У калькуляційну карту заносяться: найменування страви (напівфабрикату), його фотографія, кількість одиниць (порцій), на яке складається калькуляція, і дані про найменування, кількості та ціни продуктів харчування і напівфабрикатів, необхідних для приготування страви (напівфабрикату). Потім проводиться розрахунок відпускнуої ціни готового блюда (напівфабрикату), що включає в себе витрати на всі компоненти, необхідні для приготування страви (продукти харчування і напівфабрикати), і складові торгової націнки. Підсумкове значення заноситься в калькуляційну карту.

При необхідності можна перенести створені калькуляційні карти з усіма їх складовими з одного розділу в інший.

✓ Переоцінка калькуляційних карт за новими цінами продуктів. Для поточного, всіх або обраних розділів калькуляційних карт виконується переоцінка калькуляційних карт виходячи з нових цін на продукти харчування. При необхідності розмножується специфікації калькуляційних карт на дату перерахунку. При цьому специфікації розмножуються в тому випадку, якщо хоча б один з продуктів харчування, що входять до калькуляційної карти, змінив свою ціну. Це дозволить автоматизувати ведення історії переоцінок калькуляційних карт.

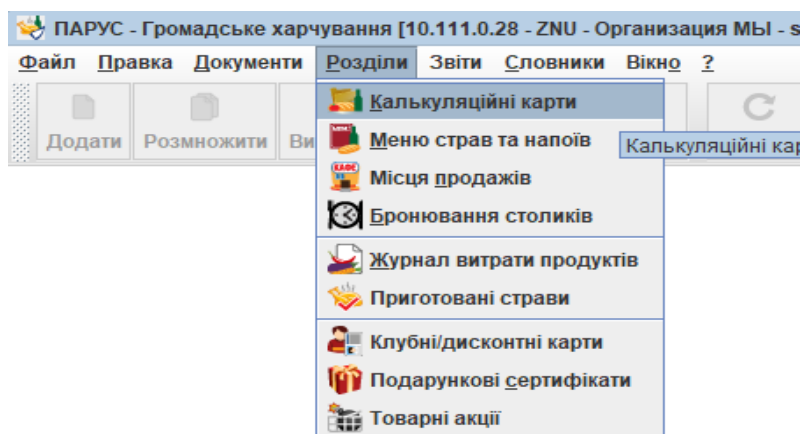
При виконанні операції переоцінки можна вказати, яким чином буде отримана ціна продукту: зі словника **Продукти харчування** або розрахована, а також чи буде записана нова ціна в словнику **Продукти харчування**.

✓ Масово змінити параметри. Для відібраних або позначених калькуляційних карт можна зробити виправлення деяких параметрів: мнемокода складу продуктів, мнемокода організації або МОЛ, за яким числяться готові страви або напівфабрикати. Також для обраних калькуляційних карт Ви можна ввести або відредагувати характеристики складових розрахунку. Значення, які вказуються у вікні відповідної функції, служать критеріями для додавання (видалення) записів у таблиці "Складові розрахунку".

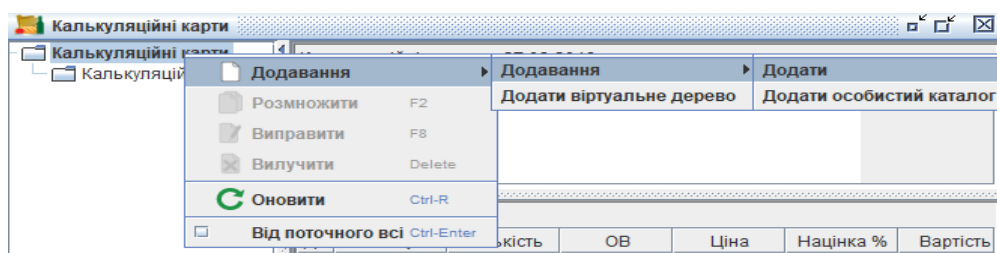
✓ Масова заміна продуктів в калькуляційних картах. У разі необхідності в зазначених калькуляційних картах можна зробити сезонну заміну одного продукту харчування іншим з урахуванням заданого коефіцієнта. При цьому дана функція дозволяє також замінювати продукт харчування напівфабрикатом і навпаки - напівфабрикат замінювати продуктом харчування.

Хід роботи:

1. Завантажте програму Парус Ресторан (JRestoran). У вкладці **Розділі** оберіть **Калькуляційні карти**



Додайте власні калькуляційні карти(КК) з назвами – «Готові страви_№ логіну» і «Напої_№ логіну».



Словник **Калькуляційні карти** зберігає назву страви і його склад, при заповненні складу формується (калькулюється) ціна страви за цінами його складових.

2. До КК додайте страви. У вікні додавання страв треба заповнити вкладки максимально. До кожної страви додайте назву (додавайте № логіну) і зображення.

Калькуляційна карта: Виправлення

Основні дані | **Інгредієнти** | Додатково

Страва

Найменування страви: Борщ український

Опис: Борщ український

Розрахунок на: 1 порцій грам

Термін придатності після приготування (днів): 2

Порція

Мінімальна порція: 1/2

Розрахункова вага порції: 0.00 г

Собівартість інгредієнтів на: грам 10.80

Вартість інгредієнтів: 11.02

Націнка %: 5

Вартість: 11.57

Зберегти | < | > | Записати | Відмінити | ?

3. У вкладці **Інгредієнти** вікна страви додайте всі продукти за рецептурою страви, обов'язково укажіть термін придатності продукту за допомогою календаря або заповніть дату :

Калькуляційна карта (інгредієнт): Додавання

Продукт

Діє: з 26.03.2018 по 31.03.2018

Номенклатура: Масло рос.

Упаковка:

В упаковках:

Різниця:

Калькуляційна карта

Калькуляційна карта:

Розрахунок вартості

Ціна: 29.0000

Кількість: 0.0300 грн

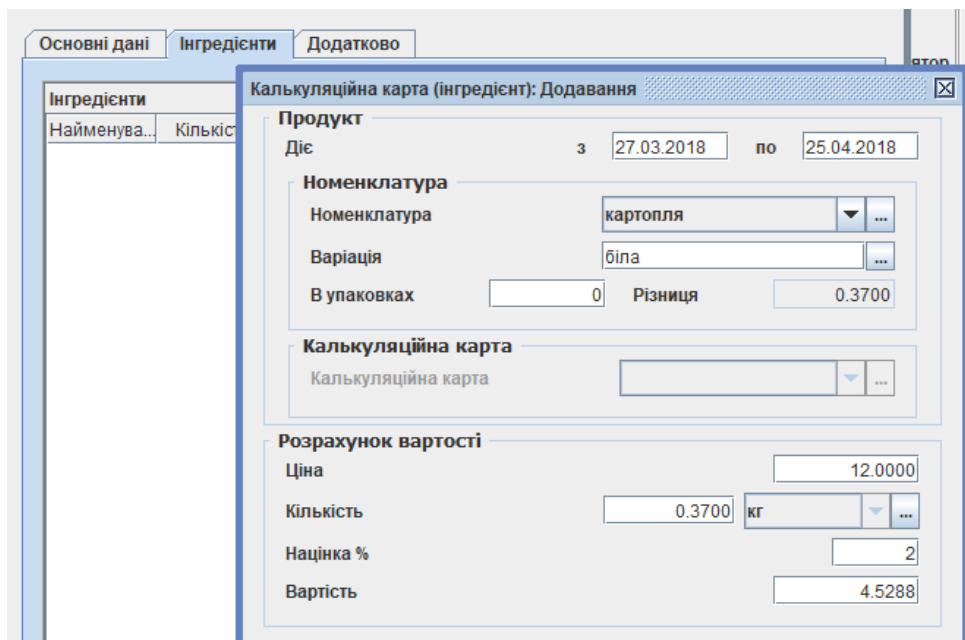
Націнка %: 2

Вартість: 0.8874

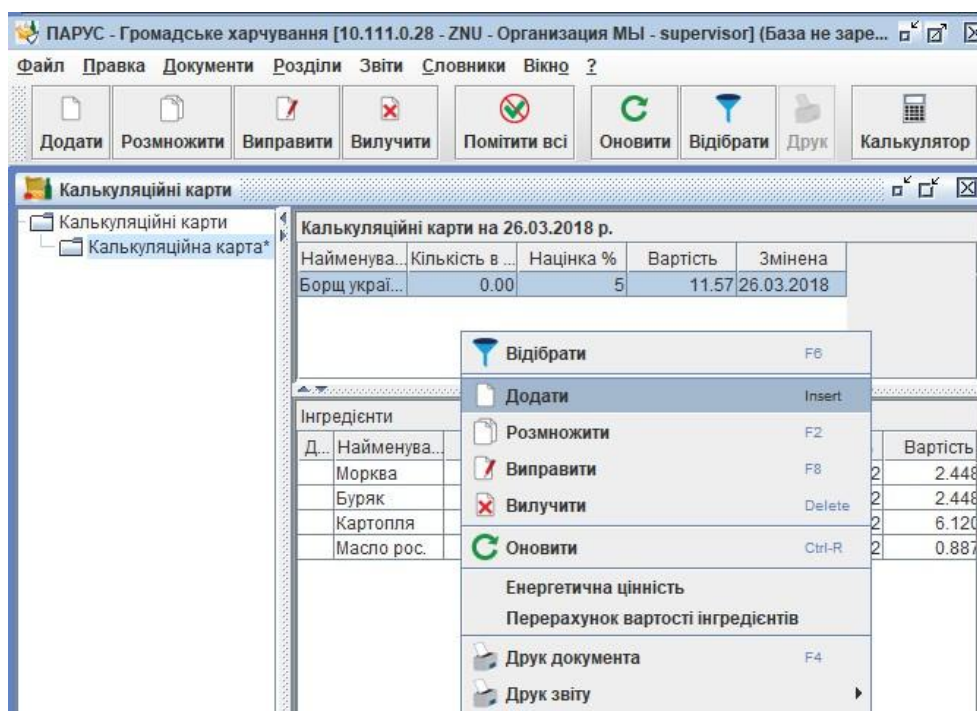
Примітка:

Зберегти | < | > | Записати | Відмінити | ?

Укажіть націнку кожному продукту – 35%



4. Додайте наступну страву або напій.



5. Додайте до власних КК наступні страви:

найменування страви і приблизний набір продуктів на 1 порцію	вага і кількість продуктів
Борщ:	-
м'ясо (або без нього)	50-100 г.
капуста	150 г.
картопля	100 г.
буряк	100 г.

морква	20 г.
цибуля	10 г.
томат (або томатна паста)	10 г.
сметана (або без неї)	20 г.
болгарський перець (або без нього)	
Масло рослинне	10-15 г.
Суп (рисовий, гречаний і т.п.):	-
крупа	30-50 г.
м'ясо (або без нього)	50 г.
картопля	100-150 г.
морква	10-20 г.
цибуля	5-10 г.
томат (або без нього)	5 г.
Масло рослинне	10-15 г.
Лосось печений з овочами:	-
лосось (або риба)	150-200 г.
картопля	200 г.
морква	50 г.
болгарський перець	100 г.
сухарі	20 г.
масло рослинне	-
Котлети:	-
м'ясний фарш	100-150 г.
картопля (або крупа.)	50 г.
морква	30 г.
сухарі	30 г.
цибуля	50 г.
масло	30 г.
Каша гречана (або інша крупа):	-
крупа	70 г.
масло	30 г.
сіль:	5 г.
Вінегрет:	-
картопля	150 г.
буряк	80 г.
капуста квашена	50 г.
огірки	25 г.
морква	20 г.
цибуля	10 г.
масло рослинне	20 г.
Додайте відсутні продукти до словника Продукти харчування	

найменування напоїв	вага і кількість продуктів
Кава (натуральна/розчинна)	
кава	15 г.
молоко (або без нього)	40 мл.
цукор (або без нього)	5-10 г.
Чай (зелений/чорний/білий/каркаде)	
Чай	5г
лимон (або без нього)	10г
цукор (або без нього)	5-10 г.
Молоко	
молоко	200 мл
Мінеральна вода (газована/нагазована)	
Мінеральна вода	200 мл
Додайте відсутні продукти до словника БАР	

Контрольні питання:

1. Калькуляційні карти – що це?
2. З яких елементів складається Калькуляційна карта?
3. Дії при роботі з Калькуляційними картами?