

Лабораторне завдання 15

Хід виконання роботи

Завдання 1. Ознайомитися в програмою управління ресторанными закладами «Poster»

1. Зареєструватися у пробній версії програми

<https://joinposter.com/ua/signup>

2. Ознайомитися з функціональними можливостями системи управління ресторанными закладами.

3. Створити позицію меню «Кава з молоком», додавши технологічну карту.

4. Ввести необхідні дані, встановити обкладинку та вказати складники позиції.

- Початок роботи 3
- Статистика
- Фінанси
- Меню -
 - Товари
 - Тех. картки
 - Напівфабрикати
 - Інгредієнти
 - Категорії товарів та тех. карток
 - Категорії інгредієнтів
 - Цехи
 - QR-меню
- Склад
- Анна -

← Додавання тех. картки

Назва

Категорія

Цех приготування
Виберіть цех, щоб друкувати на нього бігунки та правильно списувати інгредієнти з різних складів

Податок
Застосуйте податок, щоб фіскалізувати продажі цієї тех. картки. Або виберіть «Без податку».

Код УКТ ЗЕД [Пошук](#)
Вказується лише для тех. карток із акцизними податками. Його буде надруковано на фіскальних чеках.

Обкладинка

Додатково ←

Складники

Інгредієнти та напівфабрикати, з яких складається тех. картка

| Продукти | Спосіб приготування | Брутто | Нетто | Собівартість без ПДВ |
|--|---------------------|---|---|-----------------------|
| <input style="width: 90%;" type="text"/> | — | <input style="width: 40px;" type="text" value="0"/> | <input style="width: 40px;" type="text" value="0"/> г | 0,00 € |
| Борошно, г | | | | |
| Вода, мл | | | | |
| Дріжджі пресовані, г | | | | |
| Кава, г | | | | |
| Кришка 250 мл, шт. | | | | |
| Масло вершкове, г | | | | |
| Молоко, мл | | | | |
| | | Вихід: 0 г | | Всього: 0,00 € |

Додати додаткові інгредієнти Модифікатори доступні лише в тарифах Business та Pro

Зберегти

Зберегти та створити ще

5. Таким же чином створити позицію «Круасан із шоколадом», вказуючи цех приготування «кухня», категорія «випічка».

6. Зберегти створені позиції. Скріни виконання вставити в роботу.