INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	**MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi**
Registrační č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Předmět:	Technologie přípravy pokrmů
Tematický okruh:	Základy administrativy
Jméno autora:	Zdeněk Lebeda
Datum	27. prosince 2013
Ročník:	1. ročník
Anotace:	Seznámení žáků s administrativou spojenou s technologií přípravy pokrmů. Tvorba daného kalkulačního listu, žádanky v závislosti na stanoveném menu.

Receptury teplých pokrmů
-
Obsah receptury

- číslo normy
- název pokrmu
- počet porcí
- kalkulace pokrmu
- jednotlivé receptury obsahují stručnou charakteristiku pokrmu (smyslové požadavky)

- stručná charakteristika řekne váhu jedné porce, váhu masa, omáčky, …
- **výrobní postupy** – byly vypracovány na základě zkušeností odborníků a s přihlédnutím k připomínkám obchodních organizací
- receptury teplých pokrmů bývají doplněny vhodnou přílohou

Kalkulační list – kalkulace

- počet porcí
- soupis všech potravin potřebných pro přípravu
- hrubá váha v g
- odpad v g
- čistá váha v g
- váha potravin celkem v g
- ztráty celkem v g
- váha hotového výrobku v g

Základní měrné jednotky a zkratky v kalkulačním listu

- gramy – g
- litry – l
- kusy – ks (vejce – 40g)
- kusy – ks (jestliže nám v receptuře jde především o počet a ne o váhu – 5 stejně velkých rajčat)
- b.k. – bez kosti
- s.k. – s kostí

Tvorba kalkulace dle stanoveného množství porcí

11006 – Hovězí pečeně frankfurtská
10 porcí

Tvorba kalkulace na předepsané množství porcí (15)

1. **KROK-** dané množství suroviny dělíme počtem porcí pro které je zhotovena – v tomto případě –DESETI !
2. **KROK –** výsledkem je množství suroviny potřebné na 1 PORCI !
3. **KROK –** množství suroviny na 1 PORCI násobíme PATNÁCTI !
4. **KROK –** tímto způsobem postupujeme u všech surovin v dané kalkulaci
5. **KROK –** veškeré hodnoty si přepíšeme do nového kalkulačního listu

Název školy			
KALKULAČNÍ LIST VÝROBKŮ - cvičný			
Připravil/a:		**Třída:**	
Název výrobku, číslo normy:			
Počet porcí:		**Datum:**	

SUROVINY	HMOTNOST
Kalkuloval/a:	**Kalkulaci schválil/a:**

Žádanka

- je soupis surovin potřených k přípravě stanoveného menu
- odevzdává se do skladu potravin v určeném časovém termínu před vařením dané skupiny
- je psána ČITELNĚ
- ve správných MĚRNÝCH JEDNOTKÁCH
- s podpisem vyučujícího učitele

ŽÁDANKA – SOUPIS SUROVIN

MENU č.

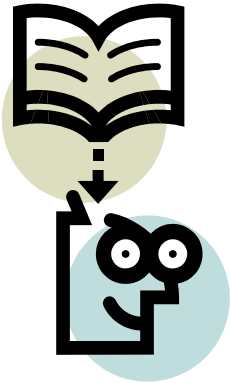
Datum a čas vyzvednutí:

Vyučující:

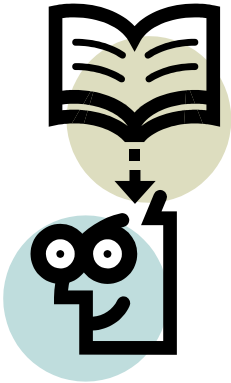
Třída:

Počet žáků:

Název suroviny	Množství		Název suroviny	Množství	
	žádané	vydané		žádané	vydané
zelenina, ovoce:			maso a uzeniny:		
mléčné výrobky:			ostatní suroviny:		



Pracovní list



1. Co je obsahem receptury v recepturách teplých pokrmů?
2. Co obsahuje kalkulační list v recepturách teplých pokrmů?
3. Jaký je postup při výpočtu kalkulace na 35 porcí, když je dána kalkulace na 10 porcí?
4. Co je žádanka?

Vypracovaný pracovní list

1. Číslo normy, název pokrmu, počet porcí, kalkulace pokrmu, stručná charakteristika pokrmu a výrobní postup.

2. Udává počet porcí, soupis všech potravin potřebných pro přípravu, hrubá váha v g, odpad v g, čistá váha v g, váha potravin celkem v g, ztráty celkem v g a váhu hotového výrobku v g.

3. Postup:
   I. dané množství suroviny dělíme 10
   II. výsledkem je množství suroviny potřebné na 1 porci
   III. množství suroviny na 1 porci násobíme 35
   IV. přepočítám tímto způsobem všechny suroviny v kalkulaci
   V. veškeré vypočítané hodnoty si přepíšeme do nového kalkulačního listu

4. Žádanka je soupis surovin potřených k přípravě stanoveného menu.

Literatura

- SYROVÝ, F. a A. NESTÁVAL. *Receptury teplých pokrmů*. Praha: Merkur, 1974. ISBN 51-132-74.

Zdroje obrázků

- Klipart
- Žádanka a kalkulační list – vlastní zpracování