

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «ЧТЭК»
Приказ № 68
от 29 августа 2016 г.



_____ И.А. Малова

**ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

**Калькуляция цен в предприятиях
общественного питания**

Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе:

Федерального закона РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499», Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 г. №37 (с изм. и доп.)), Положения «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Организация - разработчик: ЧПОУ «ЧТЭК»

Разработчик:

Мещерякова О.Ю., преподаватель ЧПОУ «ЧТЭК»

Куракина С.Л., зам.директора по УПР ЧПОУ «ЧТЭК»

Правообладатель программы: ЧПОУ «ЧТЭК»

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «29» августа 2016 г.

Председатель МК:



Беляева О.Н.

Программа составлена в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 г. №37 (с изм. и доп.) и может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	8
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	14
7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Калькуляция цен в предприятиях общественного питания

1.1. Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Калькуляция цен в предприятиях общественного питания» разработана в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 г. №37 (с изм. и доп.), Положением «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и предназначена для повышения квалификации слушателей. Изучение программы предполагает наличие у слушателей «входных» знаний и умений в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, готовности к самообразованию.

1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса

В процессе освоения данной программы слушатели осваивают профессиональную компетенцию:

ПК 1. Калькулировать разночинные цены на продукцию собственного производства

1.3. К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие образование не ниже среднего профессионального.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны:

Знать:

- виды цен;
- торговые наценки;
- порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания;
- правила пользования Сборниками рецептур, технологическими нормативами;
- нормы раскладки и выхода готовой продукции;
- порядок оформления калькуляционных карточек и их учет;
- порядок взаимозаменяемости продукции различной кондиции;
- порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Уметь:

- пользоваться Сборниками рецептур, технологическими нормативами;
- разрабатывать калькуляции на все виды кулинарных изделий, полуфабрикатов, выпускаемых предприятиями общественного питания;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Всего учебной нагрузки – 72 час, в т. ч.:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 час (в т. ч.: практических занятий – 14 час);
- самостоятельной работы обучающегося – 54 час.

1.6. Итоговая аттестация в форме выполнения итоговой работы.

Основанием для прохождения итоговой аттестации является положительный результат выполнения самостоятельной работы и выполнение итоговой работы «Составление калькуляции блюд».

1.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: педагогические работники должны иметь образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

1.8. Форма документа о квалификации – удостоверение о повышении квалификации.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 72 час.

Форма обучения: очно-заочная (без отрыва от работы)

Режим занятий: 4 часа в день

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Общая часть	70	2	14	54	-
2	Итоговая аттестация	2	-	-	-	итоговая работа
	Итого	72	2	14	54	2

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Общая часть	72	2	14	54	2
1.1	Нормативные документы. Содержание. Оформление (Сборник рецептур, калькуляционная карточка, меню, акт контрольной отработки).	8	1	-	7	-
1.2	Ценообразование и инвентаризация в общественном питании.	8	1	-	7	-
1.3	Определение норм вложения сырья (овощи, мясо и мясопродукты)	7	-	2	5	-
1.4	Определение норм вложения сырья (рыба и нерыбные морепродукты, гастрономические продукты)	7	-	2	5	-
1.5	Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски и супы.	8	-	2	6	-
1.6	Калькуляция продажных (розничных) цен горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц и творога.	8	-	2	6	-
1.7	Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	8	-	2	6	-
1.8	Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	8	-	2	6	-
1.9	Калькуляция продажных (розничных) цен десертов, напитков; мучных блюд, мучных кулинарных изделий.	8	-	2	6	-
2	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2 Итоговая работа
	Итого	72	2	14	54	2

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ ЦЕН В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Содержание

Тема 1.1. Нормативные документы. Содержание. Оформление (Сборник рецептов, калькуляционная карточка, меню, акт контрольной отработки).

План-меню, его назначение. Последовательность блюд в плане-меню. Принципы составления. Виды меню.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Калькуляционная карточка. Содержание. Оформление.

Технологическая и технико-технологическая карта. Назначение. Содержание. Оформление.

Контрольные отработки сырья. Последовательность и правила составления акта контрольной отработки.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 33-45.
 - 1.2. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.3-7, 48-53
 - 1.3. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
 - 1.4. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
2. Принять участие в проведении контрольной отработки сырья. Оформить акт контрольной отработки по месту работы.

Тема 1.2. Ценообразование и инвентаризация в общественном питании.

Должностные обязанности калькулятора. Понятие о розничных ценах на продовольственные товары.

Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.

Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации. Ценовая политика предприятия.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 33-106.
2. Принять участие в инвентаризации. Оформить документы. Изучить должностные инструкции на калькулятора.

Тема 1.3. Определение норм вложения сырья (овощи, мясо и мясопродукты)

Практическая работа № 1.

Кондиция сырья в рецептурах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет необходимого количества продуктов. Практические задания по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 41-45.
 - 1.2. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.23-33
 - 1.3. Сборник технологических нормативов. М.: ТОО «Пчелка», 1996. Т.24, 26,6- 20
2. Решение ситуационных задач.

Тема 1.4. Определение норм вложения сырья (рыба и нерыбные морепродукты, гастрономические продукты)

Практическая работа № 2.

Кондиция сырья в рецептурах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет необходимого количества продуктов. Практические задания по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 41-45.
 - 1.2. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.23-33
 - 1.3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г. Т.24, 26,6- 20
2. Решение ситуационных задач.

Тема 1.5. Калькуляция продажных (розничных) цен на холодные блюда, закуски и супы.

Практическая работа № 3.

Ассортимент супов в Сборнике технологических нормативов 1996 г. Таблица «Нормы закладки продуктов на порцию супа» (500 г): № 1 с. 54.

Приложения: «Картофель, овощи, плоды, ягоды, орехи», «Нормы взаимозаменяемости продуктов», «Мясо», «Сельскохозяйственная птица».

Содержание рецептов на супы, нормы выхода. Нормы закладки мясных, рыбных продуктов различных кондиций по I, II, III колонкам Сборника. Нормы закладки овощей в зависимости от сезона.

Порядок составления цены на супы: расчет стоимости сырья на 100 порций, расчет наценки общественного питания, определение стоимости цены порции блюда. Оформление калькуляционной карты.

Ассортимент холодных блюд и закусок, особенности технологических процессов приготовления. Рецептуры по теме «Холодные блюда и закуски» Сборника технологических нормативов 1996 , их состав и содержание. Таблица взаимозаменяемости сырья. Порядок включения желе, гарниров в цену холодных блюд. Расчет соли, специй. Оформление калькуляционной карты.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003. с. 18-46, 67-86.
 - 1.2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.

- 1.3. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.23-33
- 1.4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г. т. 1, с. 54, т. 24, с. 558, т. 21, с. 452, т. 8, с. 406, т.25.26.
2. Расчет цен на холодные блюда, закуски и супы для предприятий общественного питания разной организационно-правовой формы собственности, типа и класса (по месту работы, на базе практики).

Тема 1.6. Калькуляция продажных (розничных) цен горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц и творога.

Практическая работа № 4.

Ассортимент блюд в Сборнике технологических нормативов 1996 г. Состав и содержание рецептур. Особенности технологии приготовления блюд из овощей, круп, макарон, яиц.

Нормы выхода блюд, порядок взаимозаменяемости продуктов, нормы закладки соли, специй; расчет закладки круп, воды, соли для приготовления изделий из круп. Расчет закладки картофеля, моркови, свеклы в зависимости от сезона. Расчет выхода готовых блюд из яиц в зависимости от массы яиц. Сборника технологических рецептур для расчета цен на блюда (таблица взаимозаменяемости продуктов, таблица «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»). Последовательно рассчитывать цену на блюдо.

Порядок калькулирования стоимости набора на 100 порций и цены на одну порцию блюда. Применение наценки. Правила оформления калькуляционной карты,

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко. с. 18-46, 49-86.
 - 1.2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.
 - 1.3. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.33-37
 - 1.4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г
2. Расчет цен на блюда из овощей, круп, макарон, бобовых, творога, яиц в предприятиях общественного питания различных типов и классов (по месту работы и на базах практики).

Тема 1.7. Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из мяса и из сельскохозяйственной птицы

Практическая работа № 5.

Ассортимент блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика в Сборнике технологических нормативов 1996 г.

Состав и содержание рецептур, краткая технологическая характеристика блюд.

Закладка в рецептурах мясных продуктов по брутто и нетто, выход готовых блюд. Расчет закладки по массе брутто для различных видов рыбы разных кондиций с использованием таблиц приложений по разделу «Мясо».

Расчет закладки специй, соли. Расчет цен на соусы и гарниры. Порядок включения стоимости гарнира и соуса в цену блюда. Расчет стоимости набора продуктов на 100 порций и цены на 1 порцию. Оформление калькуляционных карт.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003. с. 18-46, 49-86.
 - 1.2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.
 - 1.3. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.37-43
 - 1.4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г Разделы «Блюда из мяса», «Гарниры», «Соусы».
2. Расчет цен на блюда из мяса, субпродуктов, птицы, кролика в предприятиях общественного питания различных типов и классов (по месту работы, практики).

Тема 1.8. Калькуляция продажных (розничных) цен блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Практическая работа № 6.

Ассортимент блюд в Сборнике технологических нормативов 1996 г. Состав и содержание рецептур. Краткая технологическая характеристика блюд.

Закладка в рецептурах рыбы по нетто, выход готовой. Расчет закладки по массе брутто для различных видов рыбы разных кондиций с использованием таблиц приложений Сборника технологических нормативов (таблицы по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств), при использовании сырья и рыбы специальной разделки, осетровой рыбы).

Расчет закладки специй, соли. Расчет цен на соус и гарнир. Порядок включения стоимости гарнира и соуса в цену блюда. Расчет стоимости набора на 100 порций и цены на 1 порцию. Оформление калькуляционных карт.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003. с. 18-46, 49-86.
 - 1.2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.
 - 1.3. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.43-44
 - 1.4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г Разделы «Блюда из рыбы», «Гарниры», «Соусы».
2. Расчет цены на блюда из рыбы в предприятиях общественного питания различных типов классов (по месту работы и на базах практики).

Тема 1.9. Калькуляция продажных (розничных) цен десертов, напитков; мучных блюд, мучных кулинарных изделий.

Практическая работа № 7.

Ассортимент сладких блюд и напитков в Сборнике технологических нормативов 1996 г. Состав и содержание рецептур. Краткая технологическая характеристика сладких блюд и напитков.

Закладка продуктов в рецептурах по массе брутто и нетто, выход блюд (на 1 порцию, на 1000 г). Расчет цены блюда на 1 порцию с различным выходом.

Порядок включения в цену соусов. Порядок расчета стоимости набора продуктов на 100 порций и цены на 1 порцию. Оформление калькуляционных карт.

Ассортимент мучных кулинарных изделий в Сборнике технологических нормативов. Состав и содержание рецептур. Краткая характеристика блюд.

Закладка продуктов в рецептурах по брутто и нетто: выход готовых изделий на 100 штук, 1 штуку, 1 порцию.

Расчет закладки специй, соли в фарши. Расчет закладки муки и воды, если мука нестандартной влажности. Расчет цены 1000 г фарша, теста.

Расчет стоимости набора продуктов на 100 порций, 100 шт., цены на 1 шт., 1 порцию.

Оформление калькуляционных карт.

Самостоятельная работа при изучении темы:

1. Проработка литературы:
 - 1.1. Перегятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003. с. 17-44, 48-88.
 - 1.2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.
 - 1.3. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.44-47
 - 1.4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г Разделы «Сладкие блюда», «Напитки», «Мучные блюда», «Мучные кулинарные изделия»
2. Расчет цен на сладкие блюда и напитки в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
3. Расчет цен на мучные кулинарные изделия в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Бухгалтерский учет»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Средства обучения:

- микрокалькуляторы;
- сборники технологических нормативов;
- технико-технологические карты;
- калькуляционные карты;
- образцы заполненных карт.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
2. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: ТОО «Хлебпродинформ», 1996г
4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
5. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
7. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., Хлебпродинформ, 2000.
10. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и Ко, 2003. с. 18-46, 49-86.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Издательский центр «Академия», 2012. с. 45 - 65.
12. Тимофеева М.С. Калькуляция продукции общественного питания. Практическое пособие. Москва, 2005 с.43-44

Интернет-ресурсы:

1. <https://ridero.ru> – Текст книги Калькуляция и учет в общественном питании Ирина Самулевич
2. <http://fb.ru> – Калькуляция в общественном питании

7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы при итоговой аттестации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой работы «Составление калькуляции блюд».

Критерии оценки.

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся показал полное освоение планируемых результатов, всесторонне изучил литературу, составил калькуляцию на два блюда, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся показал освоение планируемых результатов, изучил литературу, рекомендованную программой, составил калькуляцию на два блюда, показал способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся показал частичное освоение планируемых результатов, предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой по программе, составил калькуляцию на два блюда, но допустивший погрешности в итоговой работе.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не показал освоение планируемых результатов, предусмотренных программой, не смог составить калькуляцию на блюда.