

## **Zadávací list závěrečné odborné práce**

**Žák:**

**Třída:**

**Obor:**

**Název práce:** Sestavení menu k příležitosti .....

**Cíl práce:** Naučit se sestavit menu včetně technologického postupu a cenové kalkulace

**Obsah práce:**

1. Charakteristika menu
2. Sestavení menu pro 20 osob
3. Technologické postupy při sestavování menu
4. Cenová kalkulace
5. Výseč tabule

Znojmo dne

.....  
Ing. Josef Brouček  
ředitel školy

.....  
vedoucí odborné práce

### Kalkulace menu – kalkulační vzorec

1. **Přímý materiál** – suroviny použité pro přípravu pokrmu
2. **Přímé mzdy** – mzda zaměstnance, který menu připravoval, včetně zdravotního pojištění a sociálního zabezpečení
3. **Ostatní přímé náklady** – např. energie spotřebovaná přímo při přípravě menu
4. **Výrobní režie** – ostatní náklady vzniklé v souvislosti s přípravou menu, náklady na údržbu kuchyňských přístrojů, náklady na školení zaměstnanců ...

---

#### ***Vlastní náklady výroby***

5. **Správní režie** – energie spotřebovaná v kancelářích, platy kancelářských zaměstnanců (účetní, vedoucí, ředitel) včetně zdravotního pojištění a sociálního zabezpečení, náklady na provoz automobilu, náklady na úklid

---

#### ***Vlastní náklady výkonu***

6. **Odbytové náklady** – náklady spojené s expedicí – mzdy, obaly, doprava, energie (zde pravděpodobně nebudou)

---

#### ***Úplné vlastní náklady výkonu***

7. **Zisk**

---

#### ***Prodejní cena***

8. **DPH**

---

#### ***Prodejní cena s daní***

#### Pozn.:

Jedná se o výrobu jednoho výrobku režijní náklady (body 4, 5, 6) na jeden kus výrobku zjistíme tak, že celkovou výši nákladů podělíme počtem kusů výrobků.

Např. Energie spotřebovaná v budově kanceláře (vlastní elektroměr) činí 15 000 Kč/ rok. Při výrobě 10 000 kusů výrobku bude činit správní režie- energie na 1 výrobek 1,5 Kč (15 000 Kč/10 000 ks)

Přímé náklady – můžeme je stanovit na jednotku výroby, vyvolané výrobkem, např. spotřeba materiálu, úkolová mzda

Nepřímé (režijní) náklady nemůžeme stanovit na jednici, nelze přesně určit, kolik nákladů (jak velkou část) vyvolává konkrétní výrobek např. odpisy, náklady na administrativu (mzdy, energie spotřebovaná v kancelářích), údržba, spotřeba drobného materiálu, náklady na propagaci

Jednice – kus, litr, kilogram apod., může to být i 100 ks, jde-li o výrobek s nízkou hodnotou (např. šroubky)

**Formální úprava závěrečné práce:**

1. Titulní list
2. Za titulním listem následuje obsah – názvy kapitol, stránkování
3. Celkový rozsah práce - nejméně 8 stran formátu A 4, písmo Arial, velikost 12, řádkování 1,5, okraje 3,5 cm vlevo a 1,5 cm vpravo
4. Text je možné doplnit obrázky a nákresy, přílohami
5. Seznam použitých zdrojů informací (literatura, normy, internetové zdroje)