Министерство образования, науки и молодежной Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»

*План-конспект занятия*

**по** **МДК 06.01 Управление структурным подразделение организации**

*Тема занятия:*

***Составление бизнес-плана предприятия общественного питания***

 Преподаватель :

Беднякова Мария Геннадьевна

с. Большое Болдино, 2019 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тип занятия:** практическое**Цель:** Формирование у обучающихся знаний и умений при составлении производственной программы предприятия общественного питания в рамках бизнес-планирования.**Задачи:** **Образовательная:** **Научиться*** производить расчет количества потребителей предприятия общественного питания
* определять количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых предприятием
* составлять план-меню предприятия
* производить расчет количества работников заготовочных цехов

**Развивающая**Развивать познавательную деятельность, память, мышление, умение работать в коллективе. Научиться анализировать и делать выводы.**Воспитательная:** -формировать интерес к будущей специальности, - побуждать желание к обучению, стремлению освоения профессиональных и общих компетенций.**Методы обучения**:-словесный-наглядный-практический метод.**Оборудование:** Мультимедиа, карточки-заданияВ занятие включено содержание, направленное на формирование у обучающихся следующих общих компетенций и профессиональных компетенцийПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документациюОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**Ход урока:****I. Организационный момент (3 мин.).**Приветствие, проверка посещаемости, сообщение темы, цели занятия и задач для ее выполнения. **II. Актуализация знаний (7 мин.).**Блиц-опрос по теме «Бизнес-планирование»1. Из каких стадий состоит бизнес-планирование?2. Какой анализ нужно провести при бизнес-планирование предприятия общественного питания?3. Перечень затрат при открытии предприятия общественного питания?4. Риски и гарантии?**III. Обьяснение выполнения практического занятия с использованием мультимедиа ( 35 мин)**Производственный план в бизнес-плане включает в себя производственную программу предприятия. Производственная программа – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства в виде полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий. План включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции.Разработка производственной программы предприятия осуществляется в следующем порядке:* определение количества потребителей;
* расчет общего количества блюд и количество блюд в групповом ассортименте;

 - составление планово – расчетного меню - определение количества работников заготовочных цеховОткрывать даже небольшое кафе – достаточно затратное мероприятие, требующее вложения существенных средств. Окупится ли заведение и как скоро это произойдет – зависит от посещаемости.Посещаемость или количество потребителей рассчитывается по формуле:**Nч = Р · φч · хч / 100.**где: Nч – количество посетителей за час; Р – вместимость торгового зала; φч – оборачиваемость места в зале в течение данного часа; хч – загрузка зала в данный час, %.Рассмотрим это на примере. Возьмем за основу среднестатистическое кафе общего типа с обслуживанием официантами на 35 посадочных мест.Таблица 1 – Расчет количества потребителей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы торгового зала | Количество мест в предприятии | Оборачиваемость 1 места в час | Средний % загрузки зала | Количество потребителей за час |
|
| Т т.З | Р. мест | n раз | С,% | N час, чел |
| 10.00-11.00 | 35 | 1,5 | 35 | 18 |
| 11.00-12.00 | 35 | 1,5 | 35 | 18 |
| 12.00-13.00 | 35 | 1,5 | 55 | 29 |
| 13.00-14.00 | 35 | 1,5 | 60 | 31 |
| 14.00-15.00 | 35 | 1,5 | 95 | 50 |
| 15.00-16.00 | 35 | 1,5 | 100 | 52 |
| 16.00-17.00 | 35 | 1,5 | 95 | 50 |
| 17.00-18.00 | 35 | 1,5 | 65 | 34 |
| 18.00-19.00 | 35 | 1,5 | 60 | 31 |
| 19.00-20.00 | 35 | 1,5 | 50 | 27 |
| 20.00-21.00 | 35 | 0,5 | 65 | 11 |
| 21.00-22.00 | 35 | 0,5 | 90 | 15 |
| 22.00-23.00 | 35 | 0,5 | 90 | 15 |
| 23.00-24.00 | 35 | 0,5 | 65 | 12 |
|  Итого  | 393 |

 Исходя из расчетов видно, что кафе посетят за день примерно 393 человека |
| Далее определяем количество блюд, напитков и кондитерских изделий, реализуемых предприятием.Расчет производится по формуле:  Где М-количество блюд выпускаемых за день. N- количество потребителей обслуживаемых данным предприятием за день. *т* – коэффициент потребления блюд одним посетителем из приложения 1В нашем случае коэффициент потребления для кафе равен 2. М=393×2=786 блюд*т*холодных блюд =0,8*т*первых блюд =0,1*т*вторых блюд =0,9*т*сладких блюд =0,2Таблица 2 **-** Расчет блюд по группам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Количество потребителей | Коэффициент потребления отдельных блюд | Количество блюд по группам |
| Холодные блюда и закуски | 393 | 0,8 | 315 |
| Первые блюда | 393 | 0,1 | 40 |
| Вторые блюда | 393 | 0,9 | 353 |
| Сладкие блюда | 393 | 0,2 | 78 |
| Итого |   |   | 786 |

 Таблица 3 - Расчет горячих, холодных напитков, хлеба мучных и кондитерских изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование напитков изделий | Количество потребителей | Нормы потребления н.п (гр. литр) | Количество напитков |
|
| Литр | Порция |
| Горячие напитки | 393 | 0,14 | 55,02 | 275 |
| Холодные напитки | 393 | 0,08 | 31,44 | 157 |
| Мучные кондитерские изделия | 393 | 1,25 | - | 491 |
| Хлеб ржаной | 393 | 100 | - | 393 |
| Хлеб пшеничный | 393 | 75 | - | 393 |

 После того как мы определили количества блюд, напитков, кондитерских изделий, составляем план –меню. В меню блюда должны располагаться в определенной последовательности с указанием выхода, количества и нормативно-технологической документацией.**Образец меню**Таблица 4 **-** План меню кафе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры по сборнику | Наименование блюд закусок напитков | Выход | Количество блюд |
| **1** | **Фирменное блюдо** |   | **29** |
| ТТК |  Салат «Морской каприз» | 247 | 29 |
| **2** | **Холодные блюда** |  | **286** |
|  ТТК | Ассорти рыбное | 210/30 | 28 |
| ТТК | Разносол грибной | 100/50/40 | 29 |
| ТТК | Ассорти мясное | 210/65 | 28 |
| ТТК | Салат «Мясной» | 133 | 29 |
| ТТК | Салат «Будапешт» | 100 | 28 |
| ТТК | Салат «Мысс» | 130 | 29 |
| ТТК | Салат «Весенний» | 150 | 28 |
| ТТК | Ассорти «Разносол» | 150 | 29 |
| 1310 | Салат с язаком | 100 | 28 |
| 1335 | Салат «Пряный » | 100 | 29 |
| **3** | **Первые блюда** |  | **40** |
| 198 | Борщ "Московский" | 250 | 13 |
| 230 | Солянка домашняя | 250 | 13 |
| 251 | Крем суп из птицы | 250 | 14 |
| **4** | **Вторые блюда** |  | **353** |
| ТТК | Рыба «Под шубой» | 150 | 58 |
| ТТК | Котлеты «по - киевски» | 140 | 59 |
| ТТК | Свинина Боярская  | 100 | 59 |
| ТТК | Эскалоп говяжий  | 100 | 59 |
| ТТК | Стейк из семги | 150 | 59 |
| ТТК | Шницель с луком  | 140 | 58 |
| **5** | **Гарнир** |  | **353** |
| 683 | Рагу овощное  | 150 | 117 |
| 694 | Картофель жаренный  | 150 | 117 |
| 708 | Капуста цветная  | 150 | 118 |
| **6** | **Сладкие блюда** |  | **78** |
| 609 | Яблочный мусс | 120 | 15 |
| 898 | Морс клюквенный | 100 | 15 |
| 930 | Мороженое ассорти  | 105 | 15 |
| 940 | Мороженое с фруктами | 260 | 15 |
| 941 | Мороженое с шоколадом | 250 | 16 |
| **7** | **Напитки горячие** |  | **275** |
| ТТК | Чай в ассортименте | 215 | 91 |
| 951 | Кофе на молоке | 200 | 91 |
| 962 | Кофе глясе  | 200 |  92 |
| **8** | **Напитки холодные** |  | **157** |
| 1006 | Напиток прохладительный  | 200 | 78 |
| 1008 | Напиток апельсиновый | 200 | 79 |
| **9** | **Мучные изделия** |   | **491** |
| 1121 | Терамису  | 130 | 245 |
| 1124 | Чизкейк  | 150 | 246 |
|   | Хлеб ржаной  | 100 | 567 |
|   | Хлеб пшеничный | 75 | 567 |

 Основываясь на план меню, рассчитываем количество работников заготовочных цехов. Разберем на примере горячего цеха.Расчет количества работников производится по формуле**N1 = n ∙ Нвр / 3600 ∙ Тсм ∙ λ.****n** - количество изделий (или блюд) изготовляемых за день, шт, кг, блюд;**Нвр** - норма времени на изготовление единицы изделия, сек. **Тсм** - продолжительность смены, час. ( 8 часов) **λ** - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ =1,14) Произведем расчет производственной программы горячего цеха, данные представим в таблицу Коэффициент трудоемкости взяли из приложения 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход, г | Количество порций | Коэффициент трудоемкости | Затраты времени на приготовление |
| Борщ "Московский" | 250 | 13 | 190 | 2470 |
| Солянка домашняя | 250 | 13 | 180 | 2340 |
| Крем суп из птицы | 250 | 14 | 110 | 1540 |
| Котлеты «по - киевски» | 140 | 59 | 120 | 7080 |
| Свинина Боярская  | 100 | 59 | 180 | 10620 |
| Рыба «Под шубой» | 150 | 58 | 90 | 5220 |
| Рагу овощное  | 117 | 108 | 250 | 27000 |
| Картофель жареный  | 117 | 108 | 110 | 11880 |
| Капуста цветная  | 118 | 108 | 100 | 11880 |
| Кофе глясе | 92 | 84 | 60 | 5040 |
| Терамису  | 245 | 225 | 200 | 45000 |
| Чизкейк  | 246 | 225 | 200 | 45000 |
| Итого  | 175070 |

**N2 = N1 \*К1**Где:  **N2** -общее число работников в цехе; **N1** — расчетное количество работников;**К1**— коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.(1.14)N2=5\*1,14=5,7=6 человек**IV. Закрепление изученного материала (30 мин.).**Выполнение практического занятия «Составление производственной программы предприятия общественного питания» на карточках-заданиях. (Приложение 2)**V. Рефлексия ( 5 мин)*****Задание: выберите фразы, характеризующие вашу работу на уроке:* Урок**  1. интересно  2.скучно 3.безразлично **Я на уроке** 1. работал2. отдыхал 3. помогал другим **Итог** 1. понял материал 2. узнал больше, чем знал 3.не понял **VII. Информация о домашнем задании** **(3 мин.).**Ответить на вопросы для самоподготовки студентов. Учебник Васюкова А.Т на znanium.ru**VIII. Итог занятия (5 мин.).**Выставить оценки обучающимся, главным критерием которых будет являться активность при опросе и правильность составления производственной программы предприятия общественного питания.Приложение 1**Приложение 1.****Коэффициенты потребления блюд для различных типов** **предприятий общественного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предприятияобщественного питания | Коэффициент потребления блюд | Коэффициент потребленияотдельных видов блюд |
| Холодных | Первых | Вторых | Сладких |
| **I. Столовые** |
| Общедоступные | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Диетические | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |
| При учреждениях | 2,8 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,30 |
| При пром. Предприятиях | 3,0 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,5 |
| При ВУЗах | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Завтрак | 1,8 | 0,5 | — | 1,0 | 0,30 |
| Обед | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Ужин | 1,5 | 0,5 | — | 0,8 | 0,20 |
| **II. Рестораны** |
| При гостиницах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| При вокзалах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| Общегородские | 3,5 | 1,1 | 0,7 | 1,4 | 0,3 |
| **III. Кафе** |
| Общего типа с самообслуживанием | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| С обслуж. Официантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |
| Специализированные: |  |  |  |  |  |
| Молочные, детские | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |
| Кондитерские | 0,3 |  |  |  | 0,3 |
| Молодежные | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| Мороженое | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| **IV. Закусочные** |
| Общего типа | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| Пирожковые | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| Чебуречные | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| Сосисочные | 1,2 | 0,4 | — | 0,8 | — |
| Пельменные | 1,5 | 0,4 | 0,3 | 0,8 | — |
| Шашлычные | 1,6 | 0,6 | — | 1,0 | — |
| **V. Домовые кухни** | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,1 | 0,11 |

**Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий на одного человека**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Столовые | Рестораны | Столовая | Кафе |
| Общедоступная | При пром. Предприятии | Городской | При гостинице | Диетическая |
| Горячие напитки | 0,1 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,14 |
| В т. Ч. Чай в % | 40 | 50 | 20 | 20 | 80 | 10 |
| Кофе в % | 50 | 60 | 70 | 70 | 40 | 70 |
| Какао в % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| Холодные напитки | 0,05 | 0,10 | 0,25 | 0,25 | 0,05 | 0,08 |
| Фруктовые воды, л | 0,03 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | — | 0,03 |
| Минерал. Воды, л | 0,10 | 0,02 | 0,14 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Натурал. Соки, л | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб и хлебобул. Изделия, гр |  |  |  |  |  |  |
| Ржаной | 100 | 200 | 50 | 50 | 60 | 100 |
| Пшеничный | 150 | 100 | 100 | 100 | 90 | 75 |
| Кондитерские и булочные изделия в шт. | 0,3 | — | 0,5 | 0,5 | 1 | 1,25 |
| Конфеты, печенья, кг | 0,01 | — | 0,02 | 0,02 | 0,01 | — |
| Фрукты | 0,03 | 0,05 | 0,075 | 0,075 | 0,03 | — |

**Примерный ассортиментный перечень блюд и напитков, реализуемых на предприятиях общественного питания.**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда, напитки | Примерное количество наименований в меню |
| Ресторан категории «люкс» | Ресторан высшейкатегории  | Ресторан первойкатегории  | Кафе | Столоваяобщедос-тупная | Столовая при учреждении | Закусочная |
| Холодные закуски | 10-15 | 10-12 | 8-10 | 2-4 | 2-3 | 2-3 | 2 |
| Горячие закуски | 2-3 | 2-3 | 1-2 | - | - | - | - |
| Супы | 5 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Вторые горячие блюда | 15-20 | 12-15 | 8-10 | 2-4 | 2-3 | 1-2 | 1-2 |
| Сладкие блюда | 5-6 | 3-4 | 3-4 | 3-5 | 1-2 | 1-2 | - |
| Горячие напитки | 3-4 | 2-3 | 2-3 | 5-6 | 1-2 | 1-2 | 1-2 |
| Холодные напитки | 4-5 | 3-4 | 3-4 | 3-4 | 1-2 | 1-2 | 1-2 |

**Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания****1. Столовые**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часы****работы** | **Общедоступная** | **Диетическая** |
| **Оборачива-емость****одногоместа** | **Средний %****загрузки зала** | **Оборачивае-мость****одного места** | **Средний %****загрузки зала** |
| 8—9 | 3 | 30 | 2 | 50 |
| 9—10 | 3 | 20 | 2 | 40 |
| 10—11 | 3 | 20 | 2 | 20 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 70 |
| 12—13 | 2 | 60 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 1,5 | 70 |
| 14—15 | 2 | 70 | 1,5 | 50 |
| 15—16 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 16—17 | Перерыв |
| 17—18 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 18—19 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 19—20 | 2 | 20 | 2 | 30 |

**2. Рестораны**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часы****работы** | **Городской ресторан** | **Ресторан при гостинице** |
| **Оборачивае-мость****одного места** | **Средний %****загрузки зала** | **Оборачиваемость****одного места** | **Средний %****загрузки зала** |
| 8—9 |  |  | 2 | 40 |
| 9—10 |  |  | 2 | 60 |
| 10—11 |  |  | Перерыв |
| 11—12 | 1,0 | 20 | 1,0 | 40 |
| 12—13 | 1,0 | 30 | 1,0 | 50 |
| 13—14 | 1,0 | 90 | 1,0 | 70 |
| 14—15 | 1,0 | 70 | 1,0 | 60 |
| 15—16 | 1,0 | 40 | 1,0 | 50 |
| 16—17 | 1,0 | 30 | 1,0 | 30 |
| 17—18 | Перерыв | Перерыв |
| 18—19 | 0,4 | 50 | 0,6 | 70 |
| 19—20 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 20—21 | 0,4 | 90 | 0,6 | 80 |
| 21—22 | 0,4 | 80 | 0,6 | 70 |
| 22—23 | 0,4 | 40 | 0,6 | 60 |

**3. Кафе общего типа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часы****работы** | **Самообслуживание** | **Обслуживание официантами** |
| **Оборачивае-мость****одного места** | **Средний %****загрузки зала** | **Оборачивае-мость****одного места** | **Средний %****загрузки зала** |
| 8 — 9 | 2 | 50 | - | - |
| 9—10 | 2 | 30 | - | - |
| 10—11 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 12—13 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 1,5 | 100 |
| 14—15 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 60 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | Перерыв |
| 17—18 | 2 | 40 | 1,5 | 30 |
| 18—19 | 2 | 60 | 0,5 | 60 |
| 19—20 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 20—21 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 21—22 | - | - | 0,5 | 60 |

**Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий**Винегрет овощной 110Винегрет овощной с сельдью или рыбой 163Голубцы овощные под маринадом 270Грибы соленые с луком 40Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей 150Капуста маринованная собств. приготовления 120Консервы овощные без гарнира 30Редька с маслом или сметаной 120Салат из квашеной капусты 40Салат из соленых помидоров и огурцов 40Салат из зеленого лука со сметаной 150Салат из свежих огурцов 90Салат из редиса 120Салат из белокочанной капусты 110Салат из свежих помидоров 100Салат картофельный 120Свекла маринованная 120Салат из свеклы 120Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане 150Салат из крабов под майонезом 150Салат овощной с яйцом 150Салаты мясные и рыбные 200Салат из птицы или дичи 220Яйцо под майонезом с гарниром 120Яйцо рубленое 50Блюда из рыбы:Икра кетовая, зернистая, паюсная 40Крабы с луком или под майонезом без гарнира 50Крабы заливные 180Рыба свежая отварная холодная с гарниром 120Рыба жареная без гарнира 70Рыба под майонезом с гарниром 130Рыба под маринадом 140Рыба фаршированная 200Рыба заливная 300Сельдь без гарнира 60Сельдь с гарниром 150**Блюда из рыбы:**Сельдь натуральная с картофелем и маслом 130Сельдь рубленая с гарниром 280Семга с луком 60**Блюда из мяса, птицы и дичи:**Баранина жареная с овощным гарниром 120Биточки рубленые без гарнира 60Котлеты рубленые без гарнира 60Мясо жареное с овощным гарниром 120Мясо отварное без гарнира 40Птица холодная с овощным гарниром 150Паштет из печени 150Студень пром. производства 20Студень собственного приготовления 100Свинина жареная с овощным гарниром 120Сосиски, сардельки без гарнира 30Язык холодный с овощным гарниром 120**Гастрономия и консервы разные:**Гастрономия мясная и рыбная без гарнира 40Гастрономия мясная и рыбная с гарниром 110Кильки зачищенные с луком 60Консервы разные порциями без гарнира 30Лососина, балык порциями 50Шпроты с яйцом и луком 60**Бутерброды:**Бутерброды с вареными колбасами 20Бутерброды с копчеными колбасами, сыром,икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией 30**Первые блюда:**Борщи разные из консервированных овощей 50На мясном бульоне 170***)*****Первые блюда:**Вегетарианские 150Борщ украинский с галушками 210Рассольники 170Супы из макаронных изделий без картофеля 50Супы крупяные и бобовые без картофеля 60Супы овощные, картофельные 150Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем 100Супы грибные 60Суп картофельный с консервами 150Суп харчо 100Суп крестьянский 150Суп картофельный рыбный 180Суп-лапша домашняя 150Суп картофельный грибной 150Щи зеленые без мяса 60Щи зеленые с мясом 80Щи из квашеной капусты 90Щи из свежей капусты 120Щи зеленые из свежего щавеля и яйца 180Щи суточные из квашеной капусты 160Солянки жидкие, мясные, грибные 180Супы молочные 30Супы вегетарианские пюреобразные крупяные,бобовые с картофелем, овощные 100Супы пюреобразные на мясном бульонекрупяные с картофелем 110Овощные 120Бульон с гренками 120Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макароннымиизделиями 80Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом,омлетом, клецками, пирожками и кулебяками изкислого теста, фрикадельками 150Уха рыбная 130Вторые блюда: Блюда из рыбыРыба жареная 90Рыба отварная и паровая 70Рыба жареная в жире 100Рыба фаршированная 220Тельное из рыбы 180Мелкая рыба (тюлька, килька), жаренаяв жире без гарнира 100Блюда из мяса (птицы, дичи)Азу с гарниром 220Антрекот 70Баранина отварная, бифштекс рубленый 60Бифштекс натуральный 70Бефстроганов 130Бифштекс натуральный с яйцом 80Бифштекс натуральный с луком 150Бифштекс рубленый с яйцом 70Бифштекс рубленый с луком 140Биточки рубленые 70Биточки мясные 90Ветчина, говядина жареная, кролик жареный 50Говядина отварная, консервы мясные 60Гуляш мясной 70Говядина духовая с гарниром 180Голубцы мясные 210Зразы рубленые 120Кролик жареный 120Колбаса жареная 40Консервы мясные 60Котлеты мясные рубленые жареные 70Котлеты отбивные и натуральные 110Куры и цыплята жареные 100Куры и цыплята отварные 90Люля-кебаб 160Лангет 70Мясо кисло-сладкое, плов из баранины 90Блюда из мяса (птицы, дичи)Мясо тушеное, свинина тушеная 60Мясо шпигованное, эскалоп 70Почки по-русски и жареные в сметане 120Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф 50Помидоры, фаршированные мясом 180Рагу из баранины или потроха птицы 100Ромштекс, тефтели, шницель рубленые 80Солянка мясная на сковороде 250Суфле и пудинги мясные 90Сосиски и сардельки 30Телятина отварная 60Шницель отбивной 110Шашлыки с луком 140Чахохбили 130Язык отварной 50**Мучные кондитерские изделия:**Булочки школьные 30Булочки школьные (100 г) 40Булочки с марципаном 100Коврижки, коржики разные, языки песочные 50Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой 50Пирожки из дрожжевого теста с повидлом 50Пирожки из дрожжевого теста с капустой 70Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами 60Пирожки слоеные с капустой 80Пирожки слоеные с прочим фаршем 80Сдоба венская и фигурная 60Языки и рожки слоеные 60**Сладкие блюда и горячие напитки:**Арбуз порциями без сахара 20Арбуз очищенный с сахаром 40Дыни, лимоны порциями 20Желе из концентратов и молока 30Кофе черный, чай 10**Сладкие блюда и горячие напитки:**Кофе на молоке, какао, чай с лимоном 20Кисель из лимона 40Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов 10Кисель из сухофруктов 50Кисель из сливы, компот из сухофруктов 30Компот из консервированных фруктов 30Кисель молочный, компот из свежих фруктов 30Муссы различные 70Пюре из яблок 130Свежие фрукты в сиропе 30Яблоки печеные 50**Прочие изделия:**Кефир с сахаром 20Молоко кипяченое 20Масло сливочное, сметана порциями 20Яйцо вареное 20Напиток из сиропа, варенья 20**Гарниры:**Крупяные, макароны, капуста квашеная 10Сложные и овощные 70Картофель жареный 110Котлеты картофельные с соусами 200Котлеты капустные, тыква жареная 200Котлеты морковные 230Морковное пюре 180Морковь в молочном соусе 180Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные 240Рагу из овощей 250**Блюда из круп и макарон:**Биточки крупяные со сладким, грибным илимолочным соусом 60Запеканка крупяная 60**Блюда из круп и макарон:**Запеканки с мясом крупяные 100Запеканки из макаронных изделий с мясом 80Котлеты крупяные с соусами 100Каши из разных круп вязкие и полувязкие 20Каши рассыпчатые разные 30Каши молочные разные 30Каши диетические протертые разные 100Каша пшенная с тыквой 40Крупеник с творогом 50Макароны отварные с маслом и сыром, в томате 60Макаронники, пудинги крупяные, сухарные 50Макаронные изделия отварные 30**Мучные блюда:**Блины, пироги слоеные 100Блинчики с творогом, вареньем 140Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирогс начинками 170Кулебяки из кислого теста с капустой 90Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем 70Открытые пироги из дрожжевого теста 60Пельмени разные собственного приготовления 250Штучные вертушки из дрожжевого теста 50**Блюда из яиц и творога:**Запеканка творожная, омлет натуральный 40Омлет паровой 60Пудинги творожные 50Сырники, вареники ленивые 90Сырковая масса со сметаной 20Творог со сметаной и сахаром, с молоком 40Творог протертый со сметаной (диетический) 80Яичница натуральная 40Яичница с гарниром 70***)*****Блюда из овощей:**Баклажаны жареные 190Голубцы овощные 220Горошек зеленый свежемороженый в масле 50Запеканки и рулеты картофельные фаршированные 260Зразы картофельные, крокеты, пирожкикартофельные 330Капуста тушеная 90Капуста белокочанная, соус сухарный 90Кабачки фаршированные 240Кабачки жареные 200Картофель в молочном или сметанном соусе 120Картофель отварной, картофельное пюре 120Картофель жареный 270Консервы овощные, бобовые, мясорастительные 40**Приложение 2****1.Расчет количества посетителей предприятия питания.**Название предприятия общественного питания.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Количество мест \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Nч = Р · φч · хч / 100.**где: Nч – количество посетителей за час; Р – вместимость торгового зала; φч – оборачиваемость места в зале в течение данного часа; хч – загрузка зала в данный час, %.Таблица 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Количество мест | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки | Количество |
|  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Итого:  |  |  |  |  |

1. **Определение количества блюд и напитков, реализуемых предприятием.**

**nд=*Nд т***где: **nд** — количество блюд:***Nд*** — количество посетителей за день;***т***— коэффициент потребления блюдТаблица 2.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Кол-во потребителей | Коэффициент потребления | Кол-во блюд |
| 1. Холодные блюда |   | 0.8 |  |
| 2. Первые блюда |  | 0.1 |  |
| 3. Вторые блюда |  | 0.9 |  |
| 4. Сладкие блюда |  | 0,2 |  |
| Итого |  |  |  |

1. **Определение количества горячих и холодных блюд, напитков, кондитерских изделий и хлеба**

***n= NдH,***где **n**— количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;***Nд***— количество посетителей за день:***Н***— норма потребления.Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование групп товаров | Кол-во потребителей | нормы потребления | Количество блюд.( шт) |
|  |  |  |  |
| 1. Горячие напитки |   | 0.14 |  |
| 2. Холодные напитки |  | 0.08 |  |
| 3. Кондитерские изделия |  | 1.25 |  |
| 4.Хлеб и хлебобулочные и изделия |  | Ржаной -0,1 |  |
| Пшеничный-0,075 |  |
| ИТОГО:  |  |  |  |

**Разработка ассортиментного минимума.**Ассортиментный минимум блюд и напитков, реализуемых на предприятии общественного питания.Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда и напитки | Количество наименований |
| Холодные закуски |  |
| Горячие закуски |  |
| Супы |  |
| Вторые горячие блюда |  |
| Сладкие блюда |  |
| Горячие напитки |  |
| Холодные напитки |  |

**План – меню.**Таблица 5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выходв гр. | № по сборнику рецептуры | Наименование блюд | Количества блюд | Ответственный за приготовление (повар) |
| 1. **Холодные блюда и закуски**
 |
|  |  |  |  | Повар 5 разряда |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1. **Супы**
 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
| 1. **Вторые горячие блюда**
 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
| 1. **Сладкие блюда**
 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1. **Горячие напитки**
 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 6. **Холодные напитки**  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Расчет рабочей силы для холодного цеха.****N1 = n ∙ Нвр / 3600 ∙ Тсм ∙ λ.****n** - количество изделий (или блюд) изготовляемых за день, шт, кг, блюд;**Нвр** - норма времени на изготовление единицы изделия, сек. **Тсм** - продолжительность смены, час. ( 8 часов) **λ** - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ =1,14)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюд** | **Количество блюд** | **Норма времени** | **Затраты времени на приготовление** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
|  | **Итого** |  |  |  |

**N2 = N1 \*К1**Где:  **N2** -общее число работников в цехе; **N1** — расчетное количество работников;**К1**— коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.(1.14)**Расчет рабочей силы для горячего цеха.****N1 = n ∙ Нвр / 3600 ∙ Тсм ∙ λ.****n** - количество изделий (или блюд) изготовляемых за день, шт, кг, блюд;**Нвр** - норма времени на изготовление единицы изделия, сек. **Тсм** - продолжительность смены, час. ( 8 часов) **λ** - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ =1,14)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюд** | **Количество блюд** | **Норма времени** | **Затраты времени на приготовление** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
|  | **Итого** |  |  |  |

**N2 = N1 \*К1**Где:  **N2** -общее число работников в цехе; **N1** — расчетное количество работников;**К1**— коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.(1.14) |
|  |

 |

Ответ : Благодаря соусам разнообразится вкус и ассортимент блюд, повышается пищевая ценность

Вопрос 11.

 Какие соусы подают к мясу?

Ответ:

 Томатный, сметанный, молочный, красный основной, белый основной, луковый, грибной, соус майонез и т.д.

Вопрос 12.

По термическому состоянию мясо подразделяют ……?

Ответ:

1) остывшее - подвергнутое охлаждению до температуры не выше

2) охлажденное - подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до -4°С

3) подмороженное - подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от -3 до -5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до -2 °С.

4) замороженное - подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8 °С