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-задания  В занятие включено содержание, направленное на формирование у обучающихся следующих общих компетенций и профессиональных компетенций  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию  ОК 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 цехов  Открывать 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 1  В 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 =0,2  Таблица 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. работал  2. 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**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Предприятия общественного питания | Коэффициент потребления блюд | Коэффициент потребления отдельных 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  высшей  категории | Ресторан  первой  категории | Кафе | Столовая  общедос-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 110  Винегрет овощной с сельдью или рыбой 163  Голубцы овощные под маринадом 270  Грибы соленые с луком 40  Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей 150  Капуста маринованная собств. приготовления 120  Консервы овощные без гарнира 30  Редька с маслом или сметаной 120  Салат из квашеной капусты 40  Салат из соленых помидоров и огурцов 40  Салат из зеленого лука со сметаной 150  Салат из свежих огурцов 90  Салат из редиса 120  Салат из белокочанной капусты 110  Салат из свежих помидоров 100  Салат картофельный 120  Свекла маринованная 120  Салат из свеклы 120  Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане 150  Салат из крабов под майонезом 150  Салат овощной с яйцом 150  Салаты мясные и рыбные 200  Салат из птицы или дичи 220  Яйцо под майонезом с гарниром 120  Яйцо рубленое 50  Блюда из рыбы:  Икра кетовая, зернистая, паюсная 40  Крабы с луком или под майонезом без гарнира 50  Крабы заливные 180  Рыба свежая отварная холодная с гарниром 120  Рыба жареная без гарнира 70  Рыба под майонезом с гарниром 130  Рыба под маринадом 140  Рыба фаршированная 200  Рыба заливная 300  Сельдь без гарнира 60  Сельдь с гарниром 150  **Блюда из рыбы:**  Сельдь натуральная с картофелем и маслом 130  Сельдь рубленая с гарниром 280  Семга с луком 60  **Блюда из мяса, птицы и дичи:**  Баранина жареная с овощным гарниром 120  Биточки рубленые без гарнира 60  Котлеты рубленые без гарнира 60  Мясо жареное с овощным гарниром 120  Мясо отварное без гарнира 40  Птица холодная с овощным гарниром 150  Паштет из печени 150  Студень пром. производства 20  Студень собственного приготовления 100  Свинина жареная с овощным гарниром 120  Сосиски, сардельки без гарнира 30  Язык холодный с овощным гарниром 120  **Гастрономия и консервы разные:**  Гастрономия мясная и рыбная без гарнира 40  Гастрономия мясная и рыбная с гарниром 110  Кильки зачищенные с луком 60  Консервы разные порциями без гарнира 30  Лососина, балык порциями 50  Шпроты с яйцом и луком 60  **Бутерброды:**  Бутерброды с вареными колбасами 20  Бутерброды с копчеными колбасами, сыром,  икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией 30  **Первые блюда:**  Борщи разные из консервированных овощей 50  На мясном бульоне 170  ***)***  **Первые блюда:**  Вегетарианские 150  Борщ украинский с галушками 210  Рассольники 170  Супы из макаронных изделий без картофеля 50  Супы крупяные и бобовые без картофеля 60  Супы овощные, картофельные 150  Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем 100  Супы грибные 60  Суп картофельный с консервами 150  Суп харчо 100  Суп крестьянский 150  Суп картофельный рыбный 180  Суп-лапша домашняя 150  Суп картофельный грибной 150  Щи зеленые без мяса 60  Щи зеленые с мясом 80  Щи из квашеной капусты 90  Щи из свежей капусты 120  Щи зеленые из свежего щавеля и яйца 180  Щи суточные из квашеной капусты 160  Солянки жидкие, мясные, грибные 180  Супы молочные 30  Супы вегетарианские пюреобразные крупяные,  бобовые с картофелем, овощные 100  Супы пюреобразные на мясном бульоне  крупяные с картофелем 110  Овощные 120  Бульон с гренками 120  Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными  изделиями 80  Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом,  омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из  кислого теста, фрикадельками 150  Уха рыбная 130  Вторые блюда: Блюда из рыбы  Рыба жареная 90  Рыба отварная и паровая 70  Рыба жареная в жире 100  Рыба фаршированная 220  Тельное из рыбы 180  Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная  в жире без гарнира 100  Блюда из мяса (птицы, дичи)  Азу с гарниром 220  Антрекот 70  Баранина отварная, бифштекс рубленый 60  Бифштекс натуральный 70  Бефстроганов 130  Бифштекс натуральный с яйцом 80  Бифштекс натуральный с луком 150  Бифштекс рубленый с яйцом 70  Бифштекс рубленый с луком 140  Биточки рубленые 70  Биточки мясные 90  Ветчина, говядина жареная, кролик жареный 50  Говядина отварная, консервы мясные 60  Гуляш мясной 70  Говядина духовая с гарниром 180  Голубцы мясные 210  Зразы рубленые 120  Кролик жареный 120  Колбаса жареная 40  Консервы мясные 60  Котлеты мясные рубленые жареные 70  Котлеты отбивные и натуральные 110  Куры и цыплята жареные 100  Куры и цыплята отварные 90  Люля-кебаб 160  Лангет 70  Мясо кисло-сладкое, плов из баранины 90  Блюда из мяса (птицы, дичи)  Мясо тушеное, свинина тушеная 60  Мясо шпигованное, эскалоп 70  Почки по-русски и жареные в сметане 120  Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф 50  Помидоры, фаршированные мясом 180  Рагу из баранины или потроха птицы 100  Ромштекс, тефтели, шницель рубленые 80  Солянка мясная на сковороде 250  Суфле и пудинги мясные 90  Сосиски и сардельки 30  Телятина отварная 60  Шницель отбивной 110  Шашлыки с луком 140  Чахохбили 130  Язык отварной 50  **Мучные кондитерские изделия:**  Булочки школьные 30  Булочки школьные (100 г) 40  Булочки с марципаном 100  Коврижки, коржики разные, языки песочные 50  Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой 50  Пирожки из дрожжевого теста с повидлом 50  Пирожки из дрожжевого теста с капустой 70  Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами 60  Пирожки слоеные с капустой 80  Пирожки слоеные с прочим фаршем 80  Сдоба венская и фигурная 60  Языки и рожки слоеные 60  **Сладкие блюда и горячие напитки:**  Арбуз порциями без сахара 20  Арбуз очищенный с сахаром 40  Дыни, лимоны порциями 20  Желе из концентратов и молока 30  Кофе черный, чай 10  **Сладкие блюда и горячие напитки:**  Кофе на молоке, какао, чай с лимоном 20  Кисель из лимона 40  Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов 10  Кисель из сухофруктов 50  Кисель из сливы, компот из сухофруктов 30  Компот из консервированных фруктов 30  Кисель молочный, компот из свежих фруктов 30  Муссы различные 70  Пюре из яблок 130  Свежие фрукты в сиропе 30  Яблоки печеные 50  **Прочие изделия:**  Кефир с сахаром 20  Молоко кипяченое 20  Масло сливочное, сметана порциями 20  Яйцо вареное 20  Напиток из сиропа, варенья 20  **Гарниры:**  Крупяные, макароны, капуста квашеная 10  Сложные и овощные 70  Картофель жареный 110  Котлеты картофельные с соусами 200  Котлеты капустные, тыква жареная 200  Котлеты морковные 230  Морковное пюре 180  Морковь в молочном соусе 180  Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные 240  Рагу из овощей 250  **Блюда из круп и макарон:**  Биточки крупяные со сладким, грибным или  молочным соусом 60  Запеканка крупяная 60  **Блюда из круп и макарон:**  Запеканки с мясом крупяные 100  Запеканки из макаронных изделий с мясом 80  Котлеты крупяные с соусами 100  Каши из разных круп вязкие и полувязкие 20  Каши рассыпчатые разные 30  Каши молочные разные 30  Каши диетические протертые разные 100  Каша пшенная с тыквой 40  Крупеник с творогом 50  Макароны отварные с маслом и сыром, в томате 60  Макаронники, пудинги крупяные, сухарные 50  Макаронные изделия отварные 30  **Мучные блюда:**  Блины, пироги слоеные 100  Блинчики с творогом, вареньем 140  Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог  с начинками 170  Кулебяки из кислого теста с капустой 90  Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем 70  Открытые пироги из дрожжевого теста 60  Пельмени разные собственного приготовления 250  Штучные вертушки из дрожжевого теста 50  **Блюда из яиц и творога:**  Запеканка творожная, омлет натуральный 40  Омлет паровой 60  Пудинги творожные 50  Сырники, вареники ленивые 90  Сырковая масса со сметаной 20  Творог со сметаной и сахаром, с молоком 40  Творог протертый со сметаной (диетический) 80  Яичница натуральная 40  Яичница с гарниром 70  ***)***  **Блюда из овощей:**  Баклажаны жареные 190  Голубцы овощные 220  Горошек зеленый свежемороженый в масле 50  Запеканки и рулеты картофельные фаршированные 260  Зразы картофельные, крокеты, пирожки  картофельные 330  Капуста тушеная 90  Капуста белокочанная, соус сухарный 90  Кабачки фаршированные 240  Кабачки жареные 200  Картофель в молочном или сметанном соусе 120  Картофель отварной, картофельное пюре 120  Картофель жареный 270  Консервы 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 блюд  Таблица 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   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Выход  в 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