

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА

О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Сегеда

Методичні вказівки

до практичних занять з дидактичним забезпеченням

з теми

**“ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА НА
ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ГОТЕЛЬНИХ, КУРОРТНИХ І ТУРИСТСЬКИХ
КОМПЛЕКСІВ”**

з дисципліни «Ресторанний менеджмент»

*(для студентів 5 курсу денної і 6 курсу заочної форм навчання
напряму підготовки 7. 050201 «Менеджмент організацій»)*

ХАРКІВ – ХНАМГ - 2009

Методичні вказівки до практичних занять з дидактичним забезпеченням з теми “Оперативне планування виробництва на підприємствах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів ” з дисципліни «Ресторанний менеджмент» (для студентів 5 курсу денної і 6 курсу заочної форм навчання напряму підготовки 7.050201 «Менеджмент організацій»). Укл.: к.т.н., доц. Давидова О.Ю., к.т.н., доц. Усіна А.І., Сегеда І.В. – Харків: ХНАМГ, 2009. – 28 с.

Укладачі: к.т.н., доц. О.Ю. Давидова

к.т.н., доц. А.І. Усіна,

І.В. Сегеда

Рецензент: к.т.н., доц. кафедри готельного і ресторанного бізнесу
ХДУХТ Н.В.Повстяна

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 6 від 30 січня 2009 р.**

ЗМІСТ

	Стор.
1. Мета і завдання практичного заняття.....	4
2. Порядок проведення заняття	4
3. Загальні положення.....	4
4 Запитання для контролю студентів.....	11
4.1. Запитання для контролю знань студентів.....	11
4.2. Тести для самоконтролю	12
5. Методика проведення заняття.....	14
6. Варіанти завдань	20
7. Список рекомендованої літератури	21
Дидактичне забезпечення:	
Додаток А. Відсоткове співвідношення страв в асортименті для підприємств ресторанного господарства різних типів.....	22
Додаток Б. Послідовність запису страв у меню.....	23
Додаток В. Типові форми: наряд-замовлення, планове меню, план-меню.....	26

ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ

Мета заняття: закріпити теоретичні знання і виробити практичні навички зі складання наряду-замовлення, планового меню, плана-меню, меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання робіт.
3. Розподіл студентів на мікрогрупи й видача завдань.
4. Виконання завдань.
5. Експертна оцінка меню, плана-меню і планового меню кожною підгрупою.
6. Складання наряду-замовлення за планом-меню.
7. Оформлення робіт.
8. Підведення висновків і аналіз кожної підгрупи студентів викладачем.

3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Основою діяльності підприємств ресторанного господарства є виробничий процес, що являє собою сукупність процесів праці, які перетворюють вихідну сировину в готову продукцію. Керування виробничим процесом здійснюється за допомогою оперативного планування, яке дозволяє встановити завдання для кожної ділянки виробництва з урахуванням комплексного випуску продукції та найбільш повного використання можливостей виробництва.

Основою оперативного планування на заготівельних підприємствах є ви-

робнича програма, що визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності. Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2-3 тижні, на квартал, на рік. У табл. 3.1 наведена виробнича програма кулінарного цеха на тиждень (вибірково).

Таблиця 3.1 – Виробнича програма кулінарного цеху

Найменування кулінарних виробів	Кількість, кг	Найменування кулінарних виробів	Кількість, кг
<i>Понеділок</i>		<i>Четвер</i>	
Овочі пасеровані	144	Маринад овочевий	132
М'ясо відварене для першої страви	82	Котлети рублені з птиці	1650
Салат із квашеної капусти	140	Буряк маринований	55
Млинці з повидлом	3600	Млинці з яблуками	3600
<i>Вівторок</i>		<i>П'ятниця</i>	
Капуста квашена тушкована	155	Свинина смажена	90
Буряк тушкований для борщу	155	Битки манні	900
Соус червоний основний	135	Каша гречана розсипчата	140
Яловичина відварена	82	Салат із квашеної капусти	140
Млинці з сиром	2050		
Морква пасерована	80		
<i>Середа</i>			
Соус білий основний	120		
Овочі пасеровані	144		
Рис припущений	160		
Млинці з повидлом	1300		

На підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні наряди-замовлення за спеціальною формою, подано в табл. 3.2.

Наряд-замовлення є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання ураховують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потреби доготівельних підприємств ресторанного господарства з урахуванням попиту споживачів на певні види продукції.

Таблиця 3.2 – Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів на «_____» _____ 200_ р.

Код виробу	5110	5103	5103	5118	5118	5119	5101	5101	5452	5161	Разом, кг, л
Найменування	Торт «Ліс»	Торт «Весна»	Торт «Весна»	Торт «Зима»	Торт «Зима»	Торт «Сніг»	Торт «Кіт»	Торт «Кіт»	Тістечко «Гном»	Тістечко «Картопля»	
Норма виходу, г	650	860	1720	750	1500	840	1000	2000	145	54	
Замовлено, шт.	180	140	5	280	10	180	110	5	900	500	
Необхідно кількість си- ровини, кг:											
яйце дієтичне 1-ї катего- рії:											
жовток	10,062	3,437	0,2455						2,205		15,95
білок	18,711										18,71
меланж			1,9495	42,168	3,012	28,296	26,862	2,442	8,811	8,33	119,9
масло вершкове вищого сорту		27,293	1,9495								29,24
масло вершкове вищого або 1-го сорту							23,793	2,163		6,815	32,37
масло вершкове вищого, 1-го сорту, аматорське	27,99			61,362	4,383	39,204			11,304		114,25
молоко натуральне				26,838	1,917	17,154					45,9
молоко згущене		14,28	1,02				9,515	0,865	3,528	2,725	21,9
вершки	6,705										6,7
агар						0,225					0,225
ванілін				0,0042	0,0003						0,0045
лимонна кислота						0,045					0,045
ромова есенція	0,027						0,033	0,003		0,055	0,072
цукрова пудра							12,694	1,154	3,078	4,49	21,42
сіль									0,072		0,072
цукровий пісок	37,179	29,988	2,142	62,734	4,481	43,317	26,939	2,449	6,876	4,995	221,4
есенція		0,035	0,0025			0,090	0,165	0,015	0,027	0,05	0,39
ванільна пудра	0,158	0,287	0,0205				0,231	0,021		0,07	0,78

Продовження табл. 3.2

Код виробу	5110	5103	5103	5118	5118	5119	5101	5101	5452	5161	Разом, кг, л
Найменування	Торт «Ліс»	Торт «Весна»	Торт «Весна»	Торт «Зима»	Торт «Зима»	Торт «Сніг»	Торт «Кіт»	Торт «Кіт»	Тістечко «Гном»	Тістечко «Картопля»	
горіхи	4,797			5,446	0,389	4,851			4,743		20,23
крохмаль				3,836	0,274	2,448	3,223	0,293		1	11,07
патока		1,134	0,081	5,292	0,378	2,286			0,684		9,86
повидло		6,573	0,4695								7,04
фрукти консервовані				18,662	1,333	13,842					33,84
шоколад-глазур	2,277			1,428	0,102						3,8
какао-порошок	5,166	4,403	0,3145	4,214	0,301	1,971	0,22	0,02		0,305	16,9
цукати							1,98	0,18			2,2
лимонні часточки	1,44										1,44
вино	1,026			3,066	0,219	2,691	3,344	0,304	0,036	0,025	10,7

У наряді-замовленні зазначають найменування виробів, їх кількість і розрахунок потреби в сировині. Воно є підставою для отримання сировини з комори, встановлення виробничого завдання виконавцям, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунок заробітної плати.

На підприємствах ресторанного господарства, які обслуговують організовані контингенти (робітників, студентів, школярів) споживачів, виробничу програму складають у формі планового меню на тиждень, декаду, місяць. Його розробка базується на матеріалах, що відображають кількість та склад споживачів, стан і можливі зміни попиту на окремі види кулінарної продукції, перспективу постачання підприємства продуктами, вимоги до раціонального харчування.

Планове меню дозволяє забезпечити різноманітність страв, які пропонує споживачам підприємство ресторанного господарства, за днями тижня, чітку організацію постачання підприємства сировиною і напівфабрикатами, раціональну організацію виробничих процесів у цехах. Планове меню відображає найменування та кількість страв, що випускаються (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Планове меню на тиждень

Найменування страв та закусок	Кількість страв, що запланована, по днях тижня						
	Пн.	Вт.	Сер.	Чт.	Пт.	Сб.	Нед.
<i>Холодні страви та закуски</i>							
Оселедець з гарніром	80	–	110	–	100	–	110
Риба відварена з гарніром	–	110	–	120	–	110	–
Салат із свіжих томатів	80	–	110	–	–	–	110
Салат із свіжих огірків	–	110	–	100	–	110	–
М'ясо відварене	60	–	–	–	120	–	–
Усього	220	220	220	220	220	220	220
І так далі							

План-меню – денна виробнича програма, яку складають щоденно на підставі планового меню і яка є підставою для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах.

На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства щоденно складають план-меню, в якому вказують найменування страв та напоїв, їх кількість у цілому й за окремими партіями, вихід страв і номер за збірником рецептур, відповідальні за приготування певної продукції (табл.. 3.4).

Таблиця 3.4 – План-меню на «___» _____ 200_ р.

№ за збірником рецептур	Найменування страв та закусок	Вихід, г	Кількість страв, шт.	Випуск страв по партіях			Відповідальний за приготування страв
				до 9 г.	до 12 г.	до 16 г.	
Холодні страви та закуски							
142	Окунь під майонезом	75/35/75	100	30	40	30	
158	Ростбіф холодний з овочевим гарніром	75/75/25	100	30	40	30	
60	Салат зі свіжих помідорів і яблук	100	300	100	100	100	
70	Салат «Літній»	100	200	60	70	70	
42	Сир «Костромський»	50	100	30	40	30	
41	Масло вершкове	15	100	35	35	30	
1032	Кефір	200	200	80	60	60	
	<i>Усього</i>		1100				
Перші страви							
306	Борщ м'ясний	500/30	200	10	130	60	
233	Суп-локшина з куркою	500/50	70	10	50	10	
261	Суп молочний з овочами	500	30	10	15	5	
	<i>Усього</i>		300				
Другі страви							
501	Тріска відварена	75/100/50	250	50	100	100	
	І так далі						

Під час складання планового меню і плану-меню ураховують асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, відсоткове співвідношення страв у асортименті (Додаток А), споживчий попит, наявність сировини на складі, кількісний і професійний склад виробничих робітників, рівень механізації праці.

План-меню і планове меню є підставою для складання меню, яке повинно бути в залі підприємства.

План-меню є також підставою для розрахунку потреби в сировині й складанні завідувачем виробництва потреби для комори на відпустку сировини, що необхідна для виготовлення страв на день.

Розрахунок кількості сировини виконують на підставі Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства.

На підставі плану-меню розробляють завдання з випуску певного асортименту й об'єму продукції.

Залежно від типу підприємства, його класу, контингенту споживачів, які обслуговується, застосовують різні види меню: меню з вільним вибором страв, меню денного раціону, меню комплексних обідів за абонементом, а в ресторанах – з наступною оплатою за комплексний обід, меню дієтичного і дитячого харчування, банкетне меню.

Меню – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів і напоїв власного виробництва із зазначенням виходу і ціни однієї порції.

Меню, затверджене директором, завідувачем виробництва, калькулятором, є основним документом, що регулює процес обслуговування споживачів і визначає ступінь задоволення споживчого попиту на продукцію ресторанного господарства.

Під час складання меню необхідно дотримуватись наступних вимог:

– використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, класу;

– розміщувати закуски й страви відповідно до послідовності запису страв у меню (Додаток Б);

– урахувувати сезонність;

– забезпечити різноманітність страв за днями тижня.

У меню страви записують у певному порядку із зазначенням виходу готової продукції (основного продукту, гарніру, соусу) та ціни. У меню ресторану вихід страв не вказують.

4. ЗАПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ СТУДЕНТІВ

4.1. Запитання для контролю знань студентів

1. Мета оперативного планування.

2. Що є основою для оперативного планування виробництва?

3. Яких вимог необхідно дотримуватись при складанні плана-меню, планового меню?

4. Які фактори необхідно урахувувати при складанні плана-меню, планового меню?

5. Для яких підприємств складають планове меню, ціль його складання, порядок його розроблення?

6. Для яких підприємств складають план-меню, порядок його розроблення?

7. Для яких підприємств, цехів розробляють наряд-замовлення, з яких етапів воно складається?

8. Види меню?

9. Які вимоги ставляться при складанні меню?

4.2. Тести для самоконтролю

1. *Денною виробничою програмою заготівельного цеху є:*

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

2. *Денною виробничою програмою загальнодоступних підприємств ресторанного господарства є:*

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

3. *Виробничою програмою на підприємствах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти, є:*

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

3. *Перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів і напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції – це:*

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

4. *У плані–меню зазначають:*

а) номер за збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції;

б) найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини;

- в) найменування страв та закусок, кількість страв, що підлягають випуску;
- г) найменування страв та напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

5. У плановому меню зазначають:

а) номер за збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції;

б) найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини;

в) найменування страв і закусок, кількість страв, що підлягають випуску;

г) найменування страв і напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

6. У наряді-замовленні зазначають:

а) номер за Збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції;

б) найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини;

в) найменування страв та закусок, кількість страв, що підлягають випуску;

г) найменування страв та напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

7. Планове меню складають на:

а) тиждень, декаду, місяць;

б) тиждень, місяць, три місяці;

в) день;

г) місяць, квартал, рік.

8. План-меню складають на:

а) тиждень, декаду, місяць;

б) тиждень, місяць, три місяця;

в) день;

г) місяць, квартал, рік.

9. *Забезпечити різноманітність страв, що пропонуються споживачам, за днями тижня, чітку організацію постачання підприємства сировиною та напівфабрикатами, раціональну організацію виробничих процесів у цехах дозволяє:*

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню.

5. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

Розподіл студентів на мікрогрупи. Групу розділити на мікрогрупи, в кожній з яких повинно бути по 4-5 студентів, в завдання яких входить виконання одного з варіантів завдань, що наведені в табл. 5.4. Можливі інші варіанти завдань.

Виконання завдань і оформлення роботи. Студенти послідовно виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Під час складання плана-меню, планового меню, меню необхідно дотримуватись наступних *вимог*:

- використовувати рекомендації наказу № 365 залежно від типу й класу підприємства ресторанного господарства;
- нормативну документацію;
- різноманітність страв за днями тижня;
- розміщувати закуски й страви в меню відповідно до послідовності запису страв у меню;

ураховувати:

- потужність підприємства ресторанного господарства;
- контингент споживачів, які харчуються;
- сезонність;
- наявність продуктів у коморі;

- вартість страв;
- купівельний попит;
- особливості регіонів (смаки, традиції, звички);
- трудомісткість приготування страв;
- рівень механізації;
- кваліфікацію кухарів;
- форми обслуговування;
- температуру подавання страв;
- характер теплової обробки;
- фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

Під час складання плана-меню необхідно знати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою

$$N = P \cdot z \quad (5.1)$$

де P - кількість місць у залі;

z - середній обіг місць за день (табл. 5.1).

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе, закусочних), а також підприємств, які обслуговують визначених контингент за вільним вибором страв, спочатку визначають загальну кількість страв, що реалізуються в залі:

$$n = N \cdot m, \quad (5.2)$$

де m – коефіцієнт споживання страв, що характеризує середню кількість страв, що споживається одним відвідувачем. Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва: супів, холодних, других і солодких страв.

$$m = m_{\text{х. з.}} + m_{\text{суп.}} + m_{\text{др. стр.}} + m_{\text{сол. Стр.}} \quad (5.3)$$

Таблиця 5.1 – Середній обіг місць за день на підприємствах ресторанного господарства різних типів

Тип підприємства ресторанного господарства		Середній обіг місць за день
1	2	3
Їдальні:	загальнодоступні;	11,0
	дієтичні: із самообслуговуванням; з обслуговуванням офіціантами;	10,7 8,0
	на виробничих підприємствах та установах: при 2-х змінній роботі;	6,0
	при цілодобовій роботі;	7,0
	їдальні, що мають загальнодоступний вхід;	9,7
	при ВНЗ: із вільним вибором страв; з харчуванням за абонементом;	11,0 10,0
	у залах для професорсько-викладацького складу	7,0
Ресторани	загальнодоступні;	5,5
	загальнодоступні, які вдень працюють за скороченим меню;	7,0
	при готелях;	6,5
	при готелях, які вдень працюють за скороченим меню;	7,5
	при залізничних вокзалах; при аеровокзалах	10,4 11,0
Кафе	загальнодоступні: із самообслуговуванням; із обслуговуванням офіціантами;	15,0 9,0
	спеціалізовані: молочні із самообслуговуванням;	16,0
	кондитерські із самообслуговуванням;	20,0
	молодіжні із обслуговуванням офіціантами;	7,0
	кафе-морозиво із самообслуговуванням	7,0
Закусочні	із самообслуговуванням;	20,0
	із обслуговуванням офіціантами	11,0
Буфети		30,0
Підприємства-автомати	закусочна;	24,0
	бутербродна;	24,0
	буфет;	27,0
	пивний бар;	13,0
	кафе	21,6

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе, закусочних), а також підприємств, які обслуговують визначених контингент за вільним вибором страв, спочатку визначають загальну кількість страв, що реалізуються в залі:

$$n = N \cdot m, \quad (5.2)$$

де m – коефіцієнт споживання страв, що характеризує середню кількість страв, що споживається одним відвідувачем. Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва: супів, холодних, других і солодких страв.

Холодних закусок: $n_{х.з.} = N \cdot m_{х.з.}$,

Супів: $n_{суп} = N \cdot m_{суп}$,

Других страв: $n_{вт. бл.} = N \cdot m_{др. стр.}$,

Солодких страв: $n_{сол.} = N \cdot m_{сол.}$

Зразкові коефіцієнти споживання страв для підприємств ресторанного господарства різного типу наведені в табл. 5.2.

Таблиця 5.2 – Коефіцієнти споживання страв

Тип підприємства	Сумарний коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнти споживання окремих видів продукції			
		Холодних закусок	Супів	Других страв	Солодких страв
1	2	3	4	5	6
ЇДАЛЬНІ:					
загальнодоступні	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
при промислових підприємствах (із вільним вибором страв)	2,8	0,5	1,0	1,0	0,3
при ВУЗах (із вільним вибором страв): сніданок	1,8	0,5	-	1,0	0,3
обід	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
вечеря	1,5	0,5	-	0,8	0,2

Продовження табл. 5.2

1	2	3	4	5	6
РЕСТОРАНИ:					
при готелях	3,0	0,9	0,6	1,2	1,3
при вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	1,3
загальнодоступні	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
загальнодоступні, працюють вдень за скороченим меню:					
вдень	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
ввечері	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
КАФЕ:					
загальнодоступні:					
із самообслуговуванням	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
з обслуговуванням офіціантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
спеціалізовані із самообслуговуванням:					
молочні	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерські	0,3	-	-	-	0,3
спеціалізовані з обслуговуванням офіціантами:					
молодіжні	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
кафе-морозиво	1,0	-	-	-	1,0
ЗАКУСОЧНІ:					
із самообслуговуванням:					
загальнодоступні	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пиріжкові, чебуречні	1,2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочні	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменні	1,5	0,4	0,3	0,8	-
з обслуговуванням офіціантами:					
шашличні	1,6	0,6	-	1,0	-
БУФЕТИ	1,5	0,75	-	0,6	0,15
ДОМОВІ КУХНІ	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Іншу продукцію розраховують, виходячи з нормативу на одного споживача. Зразкові норми споживання на одного відвідувача іншої продукції наведено в табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Зразкові норми споживання на одного відвідувача

Продукт	Кафе	Ресторани			Закусочні	Їдальні	
		загальнодоступні	при готелях	при вокзалах		загальнодоступні	дістичні
1	2	3	4	5	6	7	8
Гарячі напої, л:	0,14	0,05	0,05	0,07	0,10	0,10	0,050
Чай	0,014	0,01	0,02	0,028	0,01	0,04	0,025
Кава	0,098	0,035	0,025	0,014	0,07	0,05	0,020
Какао	0,028	0,005	0,005	0,028	0,02	0,01	0,005
Холодні напої, л:	0,075	0,25	0,25	0,10	0,07	0,05	0,050
Фруктові води	0,03	0,09	0,09	0,05	0,03	0,03	-
Мінеральні води	0,025	0,14	0,14	0,04	0,02	0,01	0,030
Натуральні соки	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	0,020
Хліб і хлібобулочні вироби, г	100	150	150	150	200	250	150
Житній хліб	75	50	60	60	100	100	60
Пшеничний хліб	25	100	90	90	100	150	90
Борошняні кондитерські й булочні вироби, шт.:	0,75	0,5	0,5	1,0	0,25	0,3	-
Цукерки, печиво, кг	0,06	0,02	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукти, кг	-	0,075	0,075	0,075	-	0,03	0,05

Підведення підсумків заняття. Оформлені роботи здають викладачеві на перевірку.

Заняття закінчується обговоренням результатів проведених розрахунків, а також підведенням висновків щодо розробленої студентами виробничої програми.

6. ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ

6.1. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при ВНЗ на 150 місць. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

6.2. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану 1 класу при готелі, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху ресторану.

6.3. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе із обслуговуванням офіціантами при санаторії, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху кафе.

6.4. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при заводі на 250 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

6.5. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе-кондитерської із самообслуговуванням, при дитячому санаторії на 75 місць. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для кондитерського цеху кафе-кондитерської.

6.6. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе із обслуговуванням офіціантами при готелі, який працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху кафе.

6.7. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні дієтичної при санаторії на 200 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

6.8. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при фабриці на 150 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху їдальні.

6.9. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану 1 класу при готелі, який працює на напівфабрикатах. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для доготівельного цеху ресторану.

6.10. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану при вокзалі, що працює на напівфабрикатах. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для доготівельного цеху ресторану.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
4. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – К.: КНТЕУ, 2002. – 706 с.
5. Економіка підприємства: Підручник /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2001. – 528 с.
6. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.
7. Курочкин А.С. Организация производства: Уч. пособие. – К.: МАУП, 2001. – 216 с.
8. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании. - М.: Экономика, 1990. - 254 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Экономика, 1982. – С.720.
10. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.
11. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. - М.: Экономика, 1977.
12. Ассортиментный минимум блюд, напитков и кулинарных изделий, рекомендованный для разных типов предприятий общественного питания. Приказ № 365.
13. Карсекин В.И., Бердичевский В.Х. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. - К.: Вища школа, 1983. - С. 25-28, 153-156.

Додаток А. Відсоткове співвідношення страв в асортименті для підприємств ресторанного господарства різних типів

Страва	Загально- нодосу- пна їда- льня	Їдальня при пром. підпри- ємстві	Їдальня при на- вчально- му закладі	Дієтична їдальня із вільним вибором страв			Ресторан загально- міського типу	Ресторан при готелі	Заку- ку- соч- на	Кафе
				Сніданок	Обід	Вечеря				
ХОЛОДНІ	20	18	20	30	25	30	35	30	35	40
рибні	15	10	15	12	12	12	40	30	20	10
м'ясні	15	30	20	8	8	8	25	25	20	40
овочеві салати, вінегрети	25	20	35	35	35	35	20	30	25	–
молоко, к/м продукти та бу- терброди	45	40	30	45	45	45	15	15	35	50
СУПИ	30	30	30	–	25	2	20	20	10	5
заправні:	90	90	70	–	45	–	87	80	–	–
м'ясні	60	90	40	–	–	–	60	60	–	–
рибні	25	–	25	–	–	–	40	30	–	–
овочеві	15	10	35	–	–	–	–	10	–	–
прозорі	–	–	–	–	15	–	10	15	100	100
супи-пюре	–	–	–	–	20	–	–	–	–	–
молочні та ін.	10	10	30	–	20	–	3	5	–	–
ДРУГІ СТРАВИ	40	37	40	60	35	60	40	40	50	45
рибні	15	15	15	25	25	25	20	20	15	–
м'ясні	65	65	55	40	40	40	70	60	50	50
з овочевим гарніром	–	–	–	–	–	–	–	–	70	70
з крупами, макаронами, бо- бовими	–	–	–	–	–	–	–	–	30	30
овочеві	5	5	15	15	15	15	–	5	–	–
круп'яні й борошняні	10	–	12	10	10	10	10	10	20	20
з яєць та молочні	5	15	3	10	10	10	–	5	15	30
СОЛОДКІ	10	15	10	10	15	10	5	10	5	10
гарячі	–	–	5	–	–	–	5	5	–	20
холодні	100	100	95				95	95	100	80

Додаток Б

Послідовність запису страв у меню

I. Фірмові страви й закуски

II. Холодні страви й закуски

1. Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.
Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.
2. Риба малосольна (сьомга, лососина з лимоном)
3. Рибні холодні страви:
Риба відварна з гарніром (осетрина, білуга, севрюга);
Риба заливна;
Риба під маринадом;
Риба під майонезом;
4. Рибна гастрономія та закубочні консерви:
Шпроти з лимоном;
Риба гарячого та холодного коптіння.
5. Оселедець натуральний, з гарніром, рублений.
6. Нерибні продукти моря.
7. Салати та вінегрети.
8. М'ясні холодні страви та закуски:
М'ясо відварне, заливне;
М'ясна гастрономія;
М'ясо смажене.
9. Домашня птиця та дичина холодні.
10. Кисломолочні продукти.

III. Гарячі закуски

1. Рибні, з нерибних продуктів моря.
2. М'ясні.
3. З субпродуктів.
4. З птиці й дичини.
5. Овочеві й грибні.
6. З яєць і борошняні.

IV. Супи

1. Прозорі.
2. Заправні.
3. Пюре
4. Молочні, холодні, солодкі.

V. Рибні гарячі страви

1. Риба відварна та припущена.
2. Риба смажена.
3. Риба запечена.

VI. М'ясні гарячі страви

1. М'ясо відварне, припущене.
2. М'ясо, смажене великими й порційними кусками.
3. М'ясо в соусі(бефстроганов, піджарка).
4. М'ясо, смажене у панірованому вигляді.
5. Субпродукти смажені.
6. М'ясо тушковане й запечене.
7. Страви з рубленого м'яса й котлетної маси.

VII. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини

1. Птиця відварна, припущена.
2. Птиця фарширована.
3. Птиця та дичина смажені.
4. Страви з тушкованої птиці.
5. Страви з рубленої птиці.

VIII. Страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні

IX. Страви з яєць та сиру

X. Солодкі страви

1. Гарячі (яблуко у тісті, каша гур'євська, пудинги, млинці з варенням та інші).
2. Холодні (киселі, муси, самбуки, креми, морозиво, сливки збиті з наповнювачами, компоти із свіжих та консервованих фруктів).
3. Фрукти, ягоди натуральні й в сиропі.

XI. Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад)

XII. Холодні напої власного виробництва

1. З фруктів та ягід (власного виробництва).
2. Коктейлі (безалкогольні).

XIII. Борошняні кулінарні та кондитерські вироби

(Тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки, пироги та ін.)

Додаток В

Типова форма наряд-замовлення

Організація ресторанного

господарства _____

Підприємство _____

Зав. цехом _____

Майстер _____

Наряд-замовлення

на виготовлення продукції

1.	Найменування виробів			Наряд-замовлення склав _____ Затверджую _____ Прийняв _____ Ст. бухгалтер _____
2.	№ за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів			
3.	Вихід 1 порції			
4.	Замовлення для виготовлення кількості			
	ціна			
	сума			
5.	Фактичний випуск			

Найменування сировини	Розрахунок потреби у сировині					Отримано зі складу			
	Но-рма	Факт	Но-рма	Факт	та т. ін.	Оди-ниця вимі-рю-вання	Кі-лькіс-ть	Ціна	Сума

Сума _____

Розрахунок склав бухгалтер _____

Сировину відпустив з комори _____

Відпуск дозволяю:

Перевірив ст. бухгалтер _____

Директор _____

Сировину отримав _____

Типова форма
ПЛАНОВЕ МЕНЮ

_____ на _____ днів
(підприємство)

№ за Збірником рецептур	Найменування страв та закусок	Кількість страв, що запланована, по дням місяця						
		1	2	3	4	5	6	7
Холодні страви та закуски								
Перші страви								
Другі страви								

Затверджую:

Директор _____

_____ (підприємство)

Типова форма
ПЛАН-МЕНЮ

на «_____» _____ 200_ р.

№ за Збірником рецептур	Найменування страв і закусок	Вихід, г	Кількість страв, шт.	Випуск страв по партіях			Відповідальний за приготування страв
				до _ г.	до _ г.	до _ г.	
Холодні страви і закуски							

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Методичні вказівки до практичних занять з дидактичним забезпеченням з теми “Оперативне планування виробництва на підприємствах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів” з дисципліни «Ресторанний менеджмент» (для студентів 5 курсу денної і 6 курсу заочної форм навчання напряму підготовки 7.050201 «Менеджмент організацій»).

Укладачі: Оксана Юріївна Давидова,
Алла Іванівна Усіна,
Ірина Василівна Сегеда

Редактор: М.З. Аляб'єв

Верстка: І.В.Волосожарова

План 2009, поз. 562 М

Підп. до друку 05.03.2009	Формат 60 x 84 1/16	Папір офісний
Друк на ризографі	Умовн.-друк. арк. 1,2	Обл.-вид. арк. 1,5
Замовл. №	Тираж 100 прим.	

61002, Харків, ХНАМГ, вул. Революції, 12

Сектор оперативної поліграфії ЦНІТ ХНАМГ

61002, Харків, вул. Революції, 12