Группа №18

**оп 10 Организация производства**

**Специальность 43.02. 15. «Поварское, кондитерское дело».**

**Курс 1**

**Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация**

**Тема 3.2. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.**

Практическое задание: Произвести примерный расчет продуктов для комплексного обеда из расчета блюд на 200 человек. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой

Объём работы 2 часа (рассчитано на 2 пары, на 19.11.21 просто повторю задание)

18.11.2021г

**Задание:** *Написать конспект*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** практическое занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.  
2.**Написать конспект

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 22.11.2021.

посредством электронной почты leva66966@bk.ru, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Форма контроля работы:** выполненные задания по теме. Форма отчета: Word

**4.4. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства**

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.   
  
В табл. 6 приведен расчет потребного количества сырья и продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 чел.

Таблица 6

Примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Номера рецептур** | | **52** | | | | **168** | | | | **680/786** | | | | **937** | | | | **Итого** | |
| **наименование блюд и закусок** | | **Салат витаминный** | | | | **Борщ московский** | | | | **Ромштекс с жареным картофелем** | | | | **Компот из свежих фруктов** | | | |  |  |
| **наимен-ование проду-ктов** | **количес-тво порций** | **брутто\*** | | **нетто\*** | | **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | | **нетто** | |
| **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** | **1 (г)** | **200 (кг)** |
| ] | Говядина 1 категории | |  |  |  |  | 44 | 8,8 | 32 | 6,4 | 157 | 31,4 | 116 | 23,2 |  |  |  |  | 40,2 | 29,6 |
| 2 | Ветчина | |  |  |  |  | 25 | 5 | 20 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 4 |
| 3 | Сосиски | |  |  |  |  | 20,5 | 4.1 | 20 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4,1 | 4 |
| 4 | Кости говяжьи | |  |  |  |  | 100 | 20 | 100 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |
| 5 | Кости ветчинные | |  |  |  |  | 25 | 5 | 25 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |
| 6 | Морковь | | 19 | 3,8 | 15 | 3 | 25 | 5 | 20 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 8.8 | 7 |
| 7 | Капуста белокочанная | |  |  |  |  | 100 | 20 | 80 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 16 |
| 8 | Помидоры | | 41 | 8,2 | 35 | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8,2 | 7 |
| 9 | Огурцы | | 25 | 5 | 20 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 4 |
| 10 | Сельдерей | | 12 | 2,4 | 10 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2,4 | 2 |
| 11 | Картофель | |  |  |  |  |  |  |  |  | 400 | 80 | 300 | 60 |  |  |  |  | 80 | 60 |
| 12 | Спекла | |  |  |  |  | 100 | 20 | 80 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 16 |
| 13 | Лук репчатый | |  |  |  |  | 24 | 2,4 | 20 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4,8 | 4 |
| 14 | Петрушка | |  |  |  |  | 7 | 1,4 | 5 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 1,4 | 1 |
| 15 | Яблоки | | 43 | 8,6 | 30 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 68 | 13.6 | 60 | 12 | 22,2 | 13 |
| 16 | Лимон | | 1/5 шт. | 40 шт. | 1/5 шт. | 40 шт. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 шт. | 40 шт. |
| 17 | Вишня | | 11 | 2.2 | 10 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2.2 | 2 |
| 18 | Яйца столовые | |  |  |  |  |  |  |  | 1/7 шт | 29 шт. | 6 | 1.2 |  |  |  |  | 29 шт. | 1,2 |  |
| 19 | Сметана | | 30 | 6 | 30 | 6 | 10 | 2 | 10 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |
|  | И т.д. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Кроме расчета сырья для приготовления блюд, отдельно производится расчет сырья для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, реализуемых через магазин кулинарии, затем составляется сводная таблица расчета сырья.   
  
На основании этих расчетов составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты.

Так, поварам, ответственным за приготовление вторых блюд, дается примерно следующая выписка из плана-меню (табл. 7).

Таблица 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд (по плану-меню)** | **Общий выпуск блюд в день** | **Количество блюд (порций) и время их выпуска** | | |
| **к 11 ч** | **к 13 ч** | **к 15 ч** |
| Треска отварная, картофель отварной, соус польский | 125 | 30 | 70 | 25 |
| Ромштекс с жареным картофелем | 100 | 25 | 55 | 20 |
| Гуляш с макаронами | 400 | 100 | 250 | 50 |
| Тефтели с гречневой кашей | 150 | 30 | 90 | 30 |
| Рагу из овощей | 150 | 20 | 80 | 50 |
| Блинчики с творогом и сметаной | 75 | 20 | 40 | 15 |
| **Всего:** | **1000** | **225** | **585** | **190** |

В задании указываются наименования блюд и количество, график выпуска их партии, т. е. количество блюд каждого вида, которое должно быть выпущено к определенному времени с учетом реализации блюд на раздаче.   
  
Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания (Qбрутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Qнетто • 100 |
| Qбрутто = | ––––––––––––––– |
|  | 100 – % отходов |

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала.   
  
Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного задания.   
  
В конце рабочего дня повара отчитываются перед бригадиром или непосредственно перед заведующим производством о количестве выпущенных полуфабрикатов или готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд. Материально ответственные лица ведут оперативный учет движения сырья и готовой продукции и следят за расходом продуктов, обеспечивают соблюдение норм вложения сырья.