Методическая разработка

По дисциплине «Управление структурным подразделением организации».

Тема: Оперативное планирование работы производства.

 Виды меню

Разработчик: Лазарева Н.Б

Преподаватель ГБОУ колледж предпринимательства №15

Тема урока: Оперативное планирование работы производства. Виды меню.

Тип урока: практическое занятие.

Цели урока:

Образовательная: закрепить знания, полученные учащимися на уроках теоретического обучения и применить их в практической деятельности; продолжить формирование информационной компетенции обучающихся.

Развивающая: совершенствовать общеучебные и профессиональные компетенции: самообучение, самоорганизацию.

Воспитательная: воспитывать профессиональные компетенции по специальности 260807 « Технология продукции общественного питания » к своей специальности, ответственность компетентного специалиста, повышать интерес к своей специальности.

Методические приёмы: фронтальный опрос обучающихся, активизация деятельности обучающихся на уроке, самостоятельная работа, взаимопомощь.

Оснащение урока:

- Документация:

Сборник рецептур

блюд и кулинарных

изделий для предприятий

общественного питания

- Мультимедийный проектор

- Задание для практического

занятия по теме.

- Калькулятор.

- Дидактические материалы

- Таблица для заполнения

обучающимися.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ:

«Оперативное планирование работы производства. Виды меню».

Задание.

1 . Составить меню комплексного обеда.

1. Рассчитать сырье массой брутто и нетто на 1 порцию и определенное
количество порций.
2. Расчеты оформить в таблице.

Пример:

Меню комплексного обеда

1 . Холодное блюдо или закуска

2. Суп

3 . Горячее блюдо

4. Напиток

Расчет количества продуктов на 1 порцию.

1. 45. Салат «Петровский» грибной с квашеной капустой и огурцами стр.22.

1 порция = 150г.
грибы брутто

соленые на 1000г - 329г х=150 \* 329 = 49г

 150г-х 1000

 нетто
 на 1000г - 270г х = 150\*270 = 41г

 150г-х 1000

вычислим коэффициент К=150:1000=0,15.

огурцы брутто 338\*0.15=51г

соленые нетто 270\*0.15=41г

лук брутто 202\*0,15=30г

репчатый нетто 170\* 0.15 =26г

остальные продукты рассчитываем так же.

2. 137. Суп полевой стр. 77. 1 порция = 500г (III колонка).

В рецептуре дана норма закладки сырья массой брутто и нетто на приготовление

1000 грамм супа т.е. на 2 порции.

Для определения количества продуктов на 1 порцию необходимо количество

каждого продукта брутто и нетто разделить на 2.

Шпик брутто 58г:2=29г шпик нетто 56г:2=28г

Картофель брутто 373г:2=187г картофель нетто 280г:2=140г

 и т.д.

3.373/474. Лангет с картофелем жареным (III колонка) стр. 228.
выход 1 порции = 200г (по сборнику рецептур)

Закладка нормы сырья брутто и нетто мяса и жира уже дана на 1 порцию. Необходимо рассчитать норму сырья на приготовление 150г гарнира. Выбираем гарнир № 474 стр. 292. Закладка сырья дана на приготовление 1000г гарнира. Вычисления производим так же как и для закуски К=0,15.

Картофель брутто 1932\*0,15=290г картофель нетто 1449\*0,15=217г
Жир брутто, нетто 100\*0,15=15г

4. 651. Напиток из кураги стр. 363. 1 порция = 200г.

Закладка сырья брутто и нетто дана на приготовление 1000г напитка т.е. на 5 порций. Для определения количества сырья на 1 порцию, необходимо количество продукта брутто и нетто на 1000г разделить на 5.

Курага брутто 77г:5=15г курага нетто 140г:5=28г

Мед брутто 125г:5=25г мед нетто 125г:5=25г

Вода брутто 1000г:5=200г вода нетто 1000г:5=200г

**Задание.**

I вариант. Расчет сырья на 1 порцию и на 30 порций
МЕНЮ:

1. 26. Салат витаминный (Школонка) стр. 14 1 порция =1.50г
2. 133. Суп картофельный со сладким перцем стр. 75. 1 порция = 500г
3. 370/475. Филе с картофелем жаренным во фритюре
4. 647. Напиток клюквенный стр. 362. 1 порция = 200г

IIвариант. Расчет сырья на 1 порцию и на 40 порций
МЕНЮ:

1. 26. Салат витаминный (II колонка) стр. 14. 1 порция =150г
2. 131. Суп картофельный, (III колонка)стр. 75. 1 порция = 500г
3. 370/475. Филе с картофелем жареным во фритюре (I колонка/IIвариант)
4. 64. Напиток яблочный стр. 362. 1 порция = 200г

Для определения количества сырья на 30 или 40 порций количество брутто и нетто каждого продукта на 1 порцию, умножаем на 30 или 40.

Расчеты оформить в таблице «Примерный расчет продуктов для меню
комплексного обеда из четырех блюд на человек»

При заполнении в таблице колонки «Наименование продуктов» каждое наименование должно быть записано только 1 раз, а количество продуктов записано напротив этого наименования в колонках брутто и нетто каждого блюда. Для заполнения в таблице колонки «Итого» необходимо найти сумму количества сырья массой брутто и нетто одного наименования повторяющегося в рецептурах.

I вариант итого брутто и нетто на 30 порций

II вариант итого брутто и нетто на 40 порций