Методическая разработка

По дисциплине «Управление структурным подразделением организации».

Тема: Производственная программа специализированного цеха.

Расчет сырья и оформление документации.

Разработчик: Лазарева Н.Б

Преподаватель ГБОУ колледж предпринимательства №15

Тема урока: Организация работы кондитерского цеха.

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.

Задание: Рассчитать количество сырья для выполнения производственного задания и составить наряд - заказ.

Пример.

Рассчитать количество сырья для выполнения производственного задания : пирожки печеные из дрожжевого теста простые с рисом и яйцом, масса одного изделия 75грамм 120 штук, рецептуры № 687, $85,731.

1, Находим в сборнике рецептуру № 687 стр. 382.

В рецептуре указано количество теста, муки на подпыл, фарша, жира, меланжа для приготовления 100 штук изделий : необходимо сделать перерасчет этих данных на 120 штук, согласно производственному заданию.

Расчеты :

Тесто

Х= 120 \* 5800 = 6960

 100

 на 100 шт. — 5800

 120 - X

Мука на подпыл

на 100 шт.-174

Х= 120\* 174 =209

 100

 120 - X

Фарш

на 100 шт.-2500

 120 – Х Х= 120 \* 2500 =3000

 100

Аналогично пересчитать на 120 шт. остальные данные этой рецептуры.

 2. Находим в сборнике рецептуру теста № 685 стр. 380.

В рецептуре указан расход сырья на приготовление 1000г. теста (на выход 1000г. ). Необходимо сделать перерасчет сырья на приготовление количества теста по производственному заданию.

Мы рассчитали, что на 120 шт. пирожков необходимо 6960г. теста. Рассчитываем каждый продукт для приготовления 6960г. теста.

Мука

на 1000г.-633г.

Х= 6960 \* 633 = 4406г. .

6960 - X 1000

 Аналогично рассчитываем остальные продукты по этой

 рецептуре на 6960г. теста, 3. Находим в сборнике рецептуру

 фарша, рецептура № 73 1 стр. 400.

В рецептуре указан расход сырья для приготовления 1000г. фарша. Необходимо

сделать перерасчет на приготовление количества фарша по производственному

заданию.

Мы рассчитали, что на 120 шт. пирожков необходимо 3000г. фарша.

Рассчитываем каждый продукт для приготовления 3000г. фарша по брутто.

Крупа рисовая на 1000г.-300г.

 Х- 3000\*300 = 900г.
 3000 - X 1000

Яйцо

на 1000г. ~ Зшт. (120г.)

 Х=3000\*120 = 360г.
 1000

3000 - X

масса 1 яйца = 40г. определяем количество штук Яиц: 360 : 40=*9*штук*,*

Аналогично рассчитываем остальные продукты по этой рецептуре на 3000г. фарша. Количество сырья, наименование которого повторялось при расчетах в 3-х рецептура^ одного изделия суммируем.

 Мука: 209г.+ 4406г. = 4615г. и т.д.

4.Оформить наряд - заказ.