

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

П. В. Медведев,
В. А. Федотов

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет» для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Оренбург
2018

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.83-5я73
М 42

Рецензент – кандидат технических наук, доцент А.В. Берестова

Медведев, П. В.
М 42 Производственная программа предприятия общественного питания:
методические указания / П.В. Медведев, В.А. Федотов; Оренбургский гос.
ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2018. – 18 с.

Методические указания для выполнения лабораторных и практических работ по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» содержат теоретический материал по вопросам разработки производственной программы работы предприятий общественного питания, ориентировочные данные для составления графиков загрузки и функционирования столовых, ресторанов, кафе.

Методические указания предназначены для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.82-5я73

© Медведев П.В.,
Федотов В.А., 2018
© ОГУ, 2018

Содержание

1 Определение количества посетителей	4
2 Расчет требуемого количества продуктов	11
3 Получение задания	13
4 Подготовка к выполнению задания.....	14
5 Выполнение задания	14
Список использованных источников	17

1 Определение количества посетителей

Исходными данными для расчетов являются тип проектируемого предприятия и его вместимость.

Разработка производственной программы общедоступного предприятия заключается в последовательном рассмотрении следующих вопросов:

- 1) определение количества посетителей;
- 2) расчет количества потребляемых блюд;
- 3) расчет количества прочей продукции;
- 4) разработка производственной программы.

Количество посетителей рассчитывают по графику загрузки залов, при составлении которого учитывают режим работы зала, среднюю продолжительность приема пищи одним посетителем и примерные коэффициенты загрузки зала в разные часы работы предприятия.

Режим работы предприятий общедоступной сети определяется по согласованию с районной администрацией и зависит от назначения предприятия. Как правило, в течение дня предприятие не должно иметь перерыва, однако при продолжительности рабочего дня свыше 10 ч допускается устанавливать перерыв для уборки зала продолжительностью не более 1 ч.

График работы столовых, обслуживающих определенные контингенты, устанавливают в соответствии с режимом работы предприятия (вуза, учреждения и т.п.) и по согласованию с администрацией предприятия.

Продолжительность приема пищи (таблица 1) зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед или ужин).

Коэффициент загрузки зале меняется в течение дня и зависит от типа предприятия и формы обслуживания. [1-6]

Таблица 1 - Примерная продолжительность посадки, мин. в различных предприятиях питания

Тип предприятия	Завтрак	Обед	Ужин
Столовая			
общедоступная	20	30	30
диетическая			
с самообслуживанием	25	35	30
с обслуживанием официантами	30	40	40
при промышленном предприятии, вузе (питание по абонементам)	15	20	20
Ресторан			
общегородского типа	-	40-60	120-150
при гостинице	40	40-50	100-120
при железнодорожном вокзале	40	40-50	90-100
Кафе			
с самообслуживанием	20	30	30-40
с обслуживанием официантами	40	40	100-120
закусочная	20	20	20
шашлычная с обслуживанием официантами	30	40	60-90
буфет	15	15	15
бар	-	30	60

Потенциальное количество посетителей за каждый час работы зала предприятия, $N_{\text{ч}}$, чел., определяют по формуле

$$N_{\text{ч}} = P \frac{60}{t_{\text{п}}} K_3, \quad (1)$$

где P - количество мест в зале;

$t_{\text{п}}$ - продолжительность посадки, мин. (отношение $60 / t_{\text{п}}$ обозначает количество посадок в течение данного часа);

K_3 - коэффициент загрузки зала.

Примерные данные для составления графиков загрузки залов различных типов предприятий питания приведены в таблицах 2, 3, 4, 5.

Количество блюд n , шт., реализуемых в залах общедоступных предприятий: столовых, кафе, ресторанов, закусочных, - определяют по формуле

$$n = Nm, \quad (2)$$

где m - коэффициент потребления блюд.

Таблица 2 - Примерные данные для составления графиков загрузки общедоступной столовой

Часы работы	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %	Часы работы	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	30	14 – 15	2	80
9 – 10	3	20	15 – 16	2	40
10 – 11	3	20	16 – 17	2	Перерыв
11 – 12	2	40	17 – 18	2	30
12 – 13	2	70	18 – 19	2	40
13 – 14	2	90	19 – 20	2	20

Таблица 3 - Примерные данные для составления графиков загрузки ресторана

Часы работы	Ресторан в дневное время (работает по сокращ. меню)		Ресторан в вечернее время	
	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %
Ресторан общегородского типа				
12 – 13	1,5	20	1	20
13 – 14	1,5	30	1	30
14 – 15	1,5	90	1	80
15 – 16	1,5	70	1	70
16 – 17	1,5	40	1	40
17 – 18	Перерыв			
18 – 19	0,5	30	0,4	30
19 – 20	0,5	50	0,4	50
20 – 21	0,5	100	0,4	100
21 – 22	0,5	90	0,4	90
22 – 23	0,5	80	0,4	80
23 – 24	0,5	40	0,4	40
Ресторан в гостинице				
8-9	2	40	2	30
9-10	2	60	2	50
10-11	1,2	30	1,5	20
11-12	1,2	40	1,5	30
12 – 13	1,2	100	1,5	80
13 – 14	1,2	90	1,5	70
14 – 15	1,2	80	1,5	60
15 – 16	1,2	50	1,5	40
16 – 17	1,2	30	1,5	30
17 – 18	Перерыв		Перерыв	
18 – 19	0,6	70	0,6	70
19 – 20	0,6	100	0,6	100
20 – 21	0,6	80	0,6	80
21 – 22	0,6	70	0,6	70
22 – 23	0,6	60	0,6	60

Таблица 4 - Примерные данные для составления графиков загрузки кафе с самообслуживанием

Часы работы	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	50
9 – 10	2	30
10 – 11	2	30
11 – 12	2	40
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	100
15 – 16	1,5	60
16 – 17	1,5	50
17 – 18	0,5	40
18 – 19	0,5	60
19 – 20	1,5	90
20 – 21	1,5	90

Таблица 5 - Примерные данные для составления графиков загрузки кафе с официантами

Часы работы	Кол-во посадок в час	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	1,5	30
11 – 12	1,5	40
12 – 13	1,5	90
13 – 14	1,5	100
14 – 15	1,5	90
15 – 16	1,5	50
16 – 17	1,5	40
17 – 18	1,5	30
18 – 19	0,5	60
19 – 20	0,5	90
20 – 21	0,5	90
21 – 22	0,5	60

Так как коэффициент потребления блюд представляет собой среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, и состоит из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной продукции (супов m_c , холодных закусок $m_{х.з}$, вторых $m_{вт}$ и сладких блюд $m_{сл}$), то

$$m = m_c + m_{х.з} + m_{вт} + m_{сл} \quad (3)$$

и

$$\begin{aligned} n_c &= Nm_c & n_{х.з} &= Nm_{х.з} \\ n_{вт} &= Nm_{вт} & n_{сл} &= Nm_{сл} \end{aligned}$$

Примерные коэффициенты потребления блюд в предприятиях питания различного типа приведены в таблице 6.

Внутригрупповая разбивка блюд по ассортименту осуществляется в соответствии с процентным соотношением блюд.

При расчете общедоступных предприятий можно предусмотреть отпуск обедов на дом в объеме 10 % от общего количества блюд, реализуемых в залах. Их процентная разбивка может быть следующей: супы - 45, вторые блюда - 50, сладкие блюда - 5.

На основании проведенных расчетов и с учетом ассортимента блюд, а также при помощи сборника рецептов блюд и кулинарных изделий разрабатывают производственную программу предприятия, которая представляет собой расчетное меню на один или несколько дней (в зависимости от типа предприятия) с указанием наименования и выхода блюда, а также количества порций и ссылкой на соответствующую рецептуру в сборнике рецептов.

Меню специализированных предприятий начинают с записи характерных блюд: для шашлычной - с шашлыков, для пирожковой - с пирожков, для кафе - с кофе и т.д. [7]

Таблица 6 - Коэффициенты потребления блюд

Тип предприятия	Общий коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд			
		холодных	супов	вторых	сладких
Столовые					
общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
при промпредприятиях со свободным выбором блюд	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
при вузах со свободным выбором блюд					
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
Рестораны					
общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,30
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,10	1,5	0,20
при гостиницах	3,0	0,9	0,60	1,2	0,30
при вокзалах	3,0	0,9	0,60	1,2	0,30
Кафе					
общего типа					
с самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
с обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,10	0,9	0,20
специализированные с самообслуживанием					
молочные	1,6	0,50	0,10	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,30
специализированные с обслуживанием официантами					
молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,00
Закусочные					
с самообслуживанием					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,30	0,7	-
шашлычные	1,6	0,6	-	1,0	-
Буфеты в отдельных помещениях	1,5	0,75	-	0,6	0,15
Домовые кухни	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11
Бары	1,5	-	-	-	1,50

При разработке производственной программы следует строго соблюдать определенный порядок записи блюд в меню:

- 1) фирменные блюда;
- 2) холодные блюда и закуски (рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, овощные салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, домашней птицы, сыры, масло сливочное, молочные продукты);
- 3) горячие закуски (рыбные, овощные, мясные);
- 4) супы (прозрачные, пюреобразные, молочные, холодные);
- 5) вторые блюда (рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная; мясо отварное, жареное, запеченное, блюда из птицы, субпродуктов; блюда из овощей; блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные; блюда из яиц и творога);
- 6) сладкие блюда (горячие и холодные);
- 7) напитки (горячие и холодные);
- 8) мучные кулинарные и кондитерские изделия;
- 9) винно-водочные и табачные изделия. [8-9]

2 Расчет требуемого количества продуктов

Для расчета количества продуктов, необходимого для выполнения производственной программы предприятия, существуют различные методики, выбор которых зависит от типа и мощности предприятия и формы обслуживания потребителей.

В общедоступных предприятиях, а также в столовых при промпредприятиях, учреждениях и учебных заведениях, где предпочтение отдается свободному выбору блюд, количество продуктов определяют по расчетному меню - однодневному (в ресторанах и специализированных предприятиях), трехдневному (в общедоступных столовых, кафе, закусочных) или недельному (в предприятиях, обслуживающих различные контингенты).

На предприятиях питания с постоянным контингентом (пищеблоки детских оздоровительных лагерей, санаториев, турбаз, домов отдыха и т.п.), где потребители получают полный дневной рацион, количество продуктов определяют по физиологическим нормам питания.

На комплексных предприятиях большой мощности и заготовочных предприятиях, мощность которых выражается количеством мест в прикрепленной сети, количество продуктов определяют по укрупненным показателям.

Определение количества сырья по расчетному меню предполагает нахождение количества продуктов Q , кг, необходимых для приготовления блюд, входящих в состав производственной программы предприятия. Для расчета используют формулу

$$Q = \frac{qn}{1000}, \quad (4)$$

где q - норма продукта определенного вида на одно блюдо, г (принимается по сборнику рецептов);

n - количество блюд, в состав которых входит данный продукт (принимается в соответствии с производственной программой).

Расчет выполняют для каждого вида продукта отдельно по соответствующим рецептурам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий или других официальных документов (прейскурантов и т.п.).

Если продукт поступает в виде сырья, то норму его расхода на одну порцию принимают по колонке «брутто», если в виде полуфабриката - по колонке «нетто». В случае, если предусмотрено снабжение предприятия готовыми охлажденными блюдами, рассчитывают требуемое количество каждого блюда, пользуясь сведениями, приведенными в соответствующих технических условиях.

На основании выполненных расчетов составляют сводную продуктовую ведомость. [10]

3 Получение задания

Варианты заданий приведены в таблице 7. Задание выдает преподаватель во время аудиторных занятий. Номер варианта соответствует порядковому номеру студента по журналу группы. Подготовку к его выполнению студент осуществляет самостоятельно.

Таблица 7 - Варианты заданий

№	Название блюд	Количество посадочных мест		
		Варианты		
		1-10	11-20	21-30
1	Столовая общедоступная	100	120	150
2	Столовая при промпредприятии со свободным выбором блюд	250	300	320
3	Столовая при вузе со свободным выбором блюд	250	280	310
4	Ресторан общегородской	80	90	100
5	Ресторан общегородской, работающий днем по сокращенному меню	70	80	90
6	Ресторан при гостинице	100	120	150
7	Ресторан при вокзале	80	100	120
8	Кафе общего типа с самообслуживанием	120	150	180
9	Кафе общего типа с обслуживанием официантами	60	80	100
10	Кафе специализированное молодежное	80	100	150

4 Подготовка к выполнению задания

Студенты изучают теорию разработки производственной программы предприятия общественного питания, проверяют усвоение по контрольным вопросам.

В тетрадь для практических занятий записывают название и цель работы, основные составляющие разработки производственной программы предприятия общественного питания.

5 Выполнение задания

В соответствии с материалами теоретической части работы студенты составляют таблицу 8.

Таблица 8 - График загрузки зала

№ п/п	Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Количество посетителей, чел.

Расчет количества блюд, реализуемых в залах предприятий общественного питания сводят в таблицу 9.

Таблица 9 - Расчет количества блюд, реализуемых предприятием за день работы

№ п/п	Часы работы предприятия	Блюда				Общее количество блюд, шт
		холодные	супы	вторые	сладкие	

На основании проведенных в таблице 5 расчетов, при помощи сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, разрабатывают производственную программу предприятия, которая представляет собой расчетное меню на один или несколько дней (в зависимости от типа предприятия) с указанием наименования и выхода блюда, а также количества порций и ссылкой на соответствующую рецептуру в сборнике рецептов - таблица 10.

Таблица 10 - Производственная программа предприятия

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

При разработке производственной программы следует строго соблюдать порядок записи блюд в меню, приведенный в теоретической части работы.

Расчет количества продуктов, необходимого для выполнения производственной программы предприятия, проводят в соответствии теоретическими материалами, изложенными в пункте 2.

Количество продуктов определяют по расчетному меню с учетом нормативных данных, приведенных в сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий.

Расчет продуктов, как правило, представляют в виде таблицы 11.

Таблица 11 - Расчет количества продуктов

Наименование продуктов	Количество продуктов				Итого, кг
	№ и наименование блюда			и т.д.	
	на 1 порцию, г	На 1 час максимальной загрузки	на n порций, кг		

На основании выполненных расчетов составляют сводную продуктовую ведомость – таблица 12.

Таблица 12 - Сводная продуктовая ведомость

Продукты	Количество продуктов по дням, кг			Итого продуктов за 3 дня, кг	Среднедневное количество продуктов, кг
	Первый	Второй	Третий		

Список использованных источников

1 Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): учебное пособие / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 320 с.

2 Панова, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 304 с.

3 Барановский, В. А. Повар – технолог: учебное пособие / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 416 с.

4 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник для нач. проф. образования): учебное пособие для среднего проф. образования / В. В. Усов. – 2-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2004. – 416 с.

5 Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – Москва: Мастерство: Высшая школа, 2000. – 192 с.

6 Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи. под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой: учебник для средних спец. учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

7 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва: КолосС, 2006. – 247 с.

8 Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием: учебник / О. Г. Туровец. – 2-е изд. – Москва: Инфра, 2005. – 250 с.

9 Керимо, В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы: учебник / В. Э. Керимов. – Москва: 2005. – 242 с.

10 Филиппов, А. Н. Технико-экономическое проектирование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие для вузов / А. Н. Филиппов. – Москва: Агропромиздат, 1990.