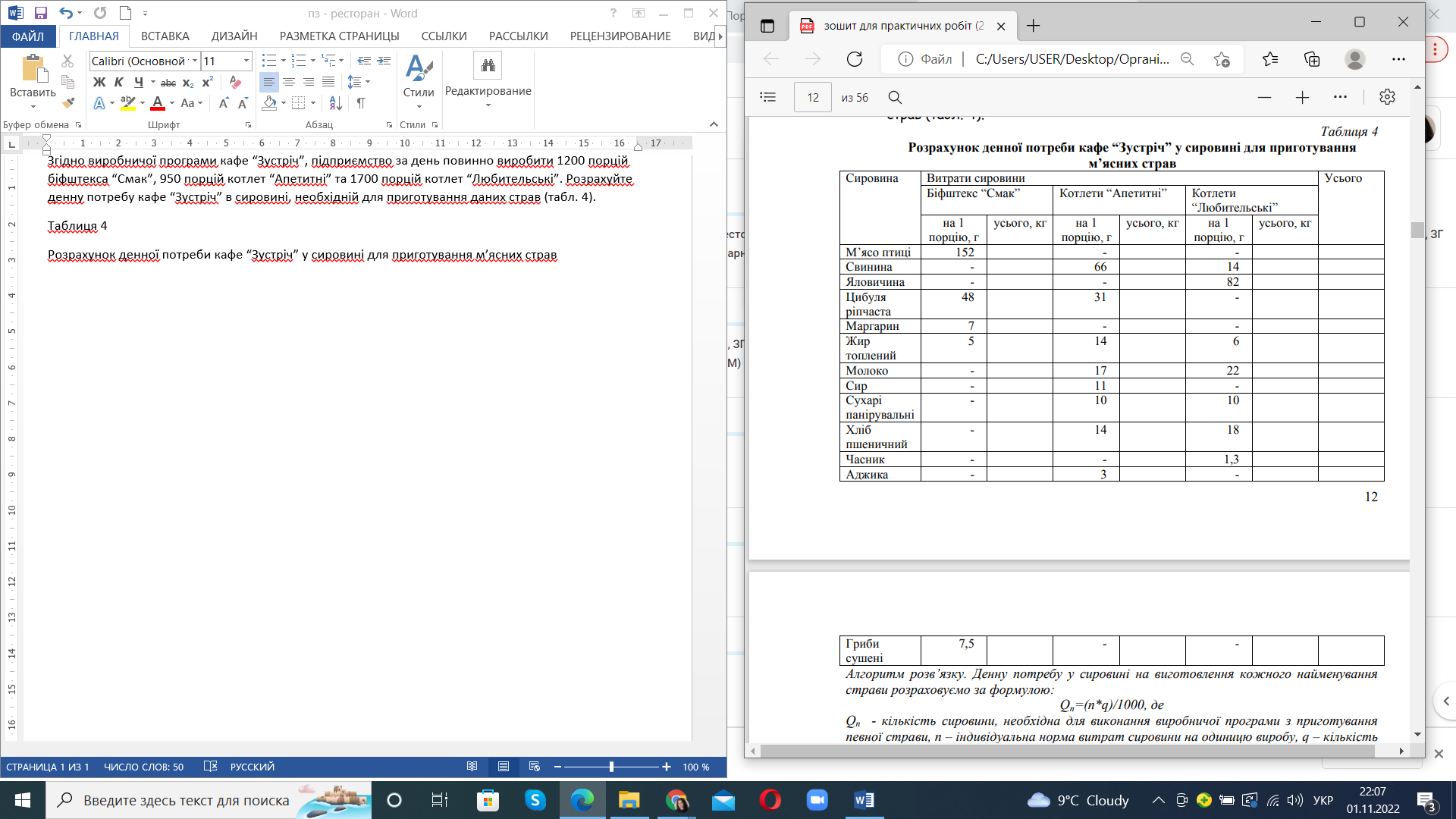
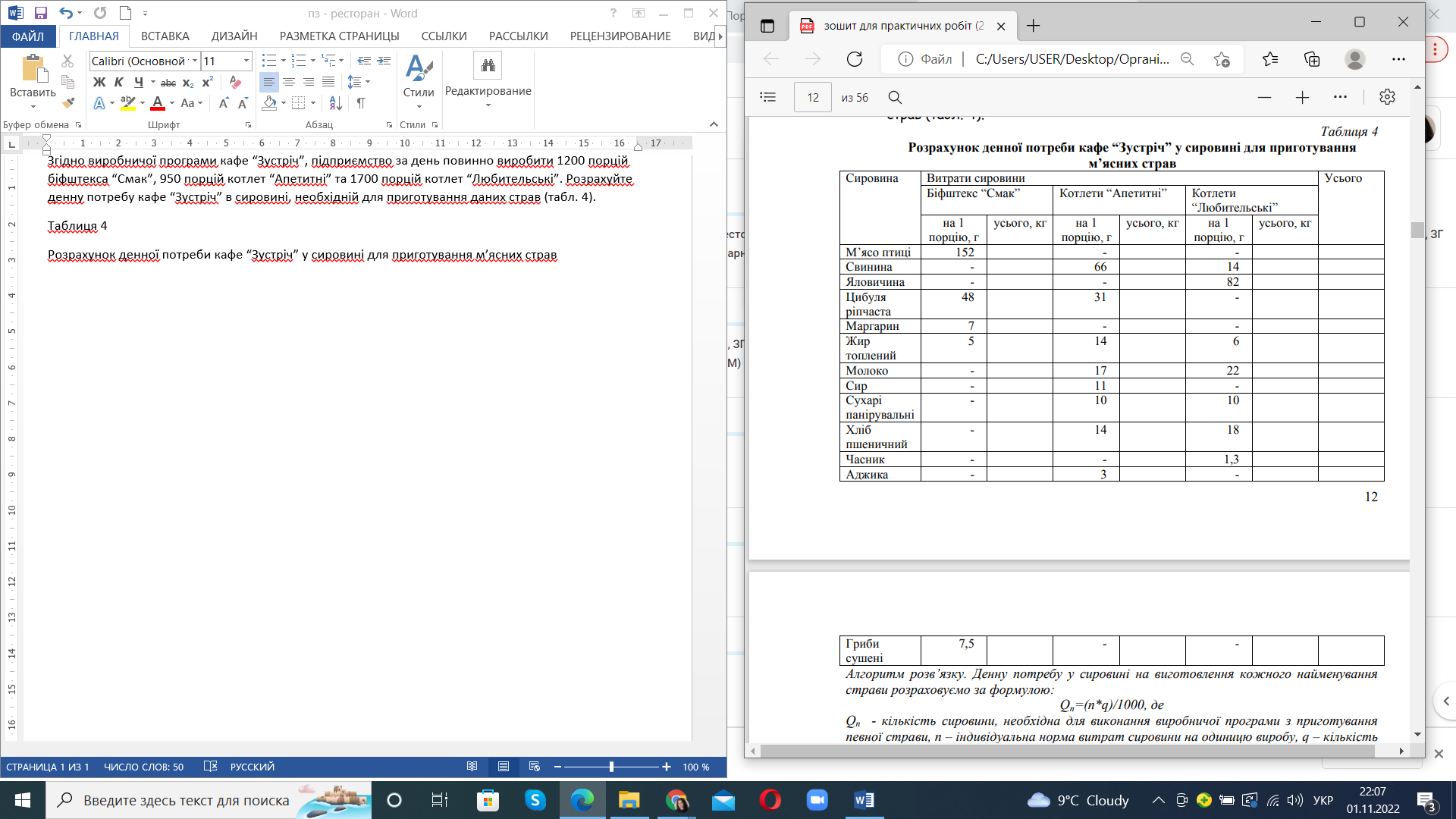
**ЗАДАЧА 1**

1. Згідно виробничої програми кафе “Зустріч”, підприємство за день повинно виробити 1200 порцій біфштекса “Смак”, 950 порцій котлет “Апетитні” та 1700 порцій котлет “Любительські”. Розрахуйте денну потребу кафе “Зустріч” в сировині, необхідній для приготування даних страв (табл. 1).

Таблиця 1

Розрахунок денної потреби кафе “Зустріч” у сировині для приготування м’ясних страв



Алгоритм розв’язку.

Денну потребу у сировині на виготовлення кожного найменування страви розраховуємо за формулою:

Qn = (n\*q) / 1000

де Qn - кількість сировини, необхідна для виконання виробничої програми з приготування певної страви,

n – індивідуальна норма витрат сировини на одиницю виробу,

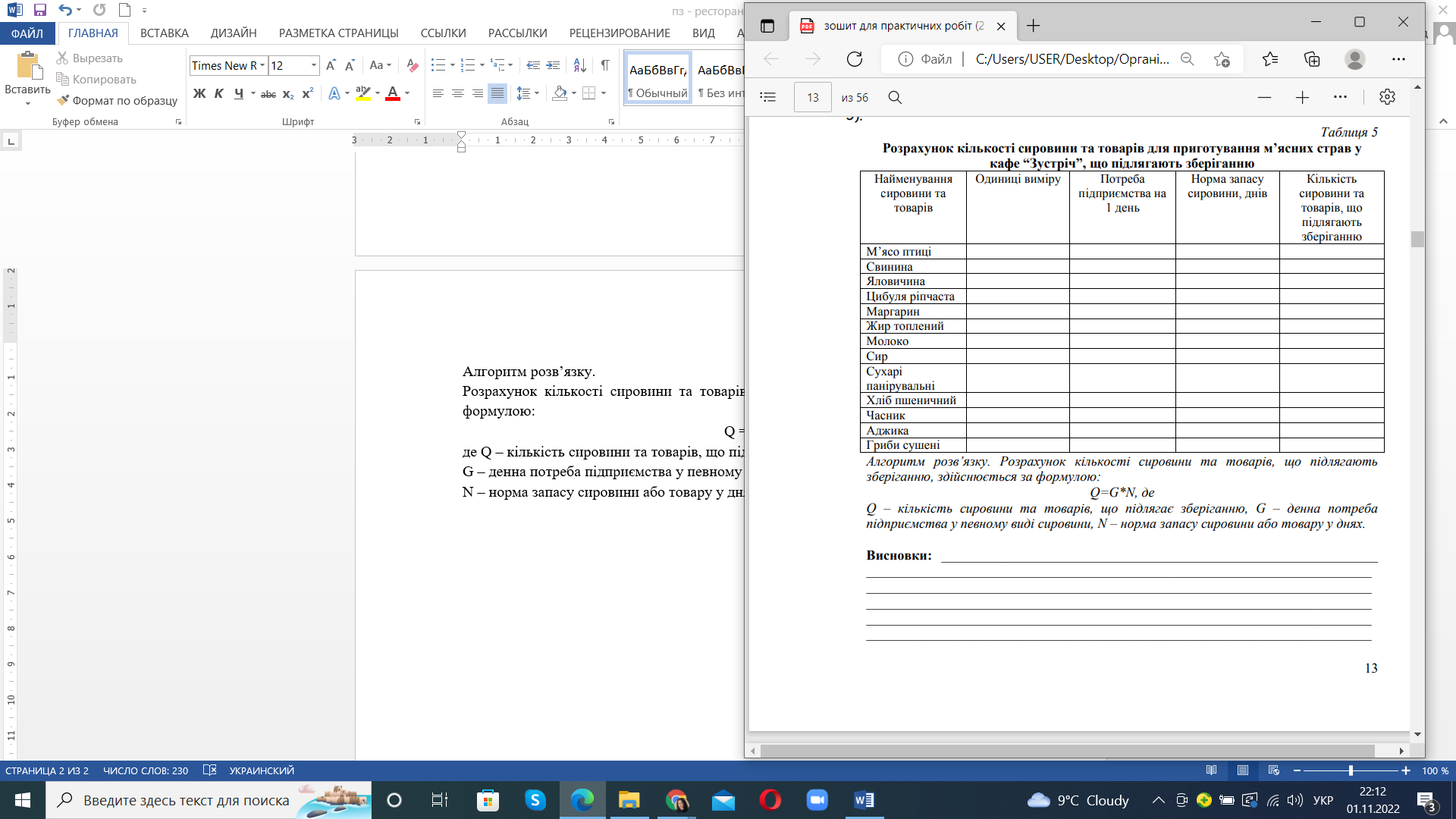
q – кількість страв у планованому періоді.

Денну потребу у сировині кожного виду розраховуємо, сумуючи кількість сировини кожного виду, необхідної для приготування усіх найменувань страв.

1. На основі даних попередньої задачі, розрахуйте кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню у коморах кафе “Зустріч”, за умови, що термін зберігання охолодженого м’яса – 3 доби, птиці охолодженої – 2 доби, молока та хлібу – 12 годин, сиру, цибулі,часнику, грибів сушених,панірувальних сухарів, маргарину та жиру – 5 діб, аджики – 10 діб. Заповніть таблицю (таблиця 2).

Таблиця 2

Розрахунок кількості сировини та товарів для приготування м’ясних страв у кафе “Зустріч”, що підлягають зберіганню



Алгоритм розв’язку.

Розрахунок кількості сировини та товарів, що підлягають зберіганню, здійснюється за формулою:

Q = G \* N,

де Q – кількість сировини та товарів, що підлягає зберіганню,

G – денна потреба підприємства у певному виді сировини,

N – норма запасу сировини або товару у днях.

Висновки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАДАЧА 2**

На основі даних таблиці 2 розрахуйте необхідну площу складського приміщення для зберігання сухих продуктів.

Алгоритм розв’язку.

Кількість місць у штабелі розраховується за формулою

П = H / h

де H – допустима висота штабелю при ручному укладанні (1800 мм),

h – висота тари.

Кількість місць у штабелі округляється до цілого числа у меншу сторону. Кількість штабелів визначають за формулою:

Кшт = Q / С \* П

де Q – кількість товару, що підлягає зберіганню, кг, л;

С – ємність тари, кг;

П – кількість місць у штабелі.

Площа, що займає один штабель, визначається за формулою:

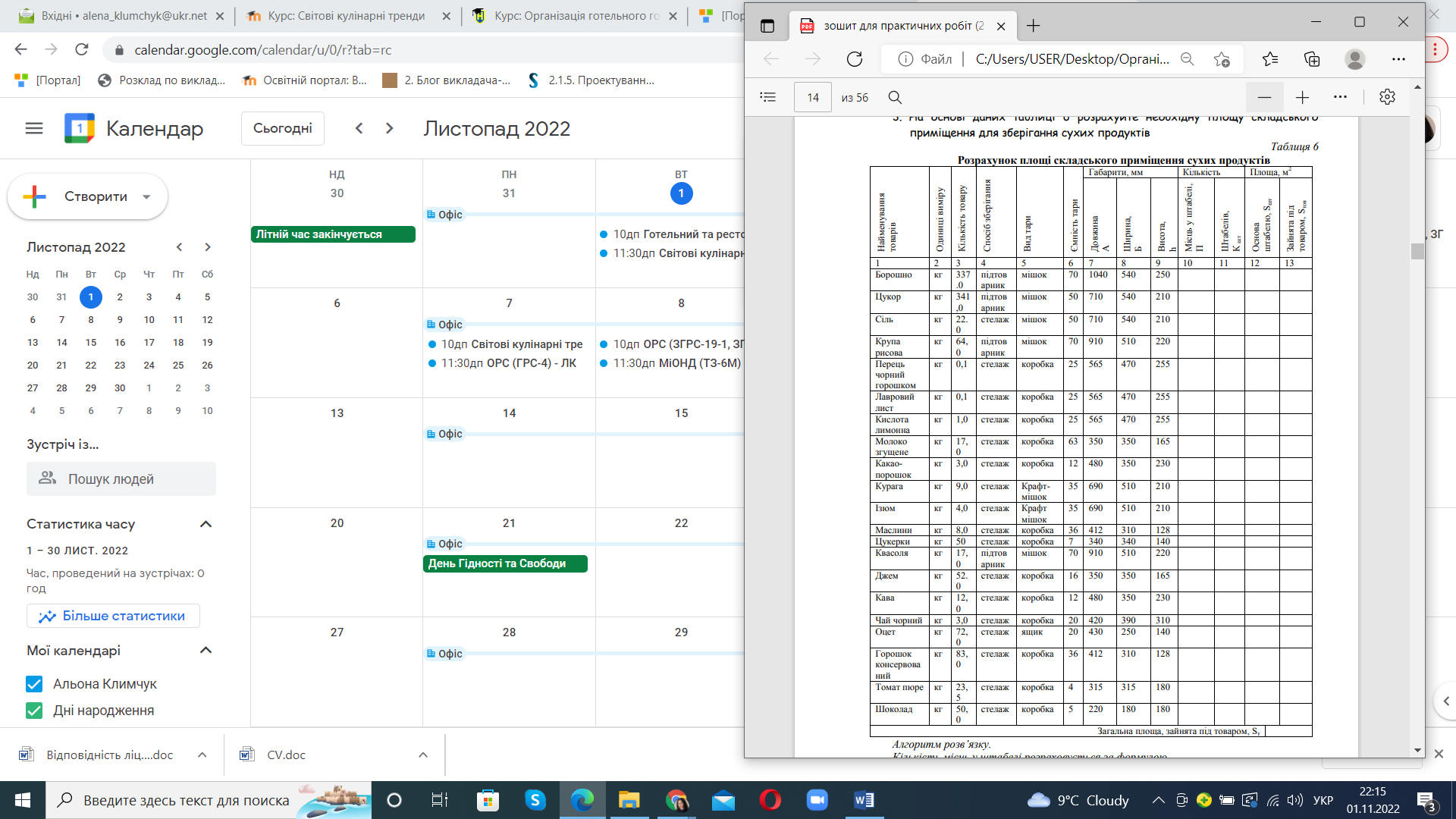
Sшт = А \* Б

де А – довжина тари, м;

Б – ширина тари, м.

Таблиця 2

Розрахунок площі складського приміщення сухих продуктів



Площа, зайнята під кожним товаром, визначається за формулою:

Sтов = Кшт \* Sшт

де Кшт – кількість штабелів,

Sшт = площа, що займає один штабель

Розрахунок загальної площі складського приміщення сухих продуктів здійснюють за формулою:

Sзаг = (Sт + Sо) / 1 - Ксп,

де Sт – загальна площа, зайнята товарами,

Sо – площа, що займає конторський стіл та товарні ваги (1,5 м2 ),

Ксп – коефіцієнт вільної площі (0,5).

Висновки:­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_