**Задача**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва шкільної їдальні. Торговельний зал розрахований на 150 місць. Режим роботи з 8.00 до 17.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему.

**Послуги шкільної їдальні**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукція власного виробництва | Основні послуги | Додаткові послуги |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Схема раціонального виробничого процесу їдальні**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Операції та їх режим | Виробничі, торгові та допоміжні приміщення | Застосовуване обладнання |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Прогнозована динаміка відвідування їдальні на 150 місць**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Години роботи | Тривалість відвідування, хв | Оборотність місця за 1 годину, раз | Коефіцієнт  заповнення залу | Кількість споживачів,  осіб |
| 12:00-13:00 | 20  (дані з табл.) | 4,0  (дані з табл.) | =20\*3\*450 (за годину)  450/150=0,3 | (за формулою) = 150\*4,0\*0,3=180 |
| 13:00-14:00 |  |  |  |  |
| 14:00-15:00 |  |  |  |  |
| 15:00-16:00 |  |  |  |  |
| ВСЬОГО відвідувачів за день | | | |  |
| Оборотність місця протягом дня | | | |  |

Оборотність місця протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Якщо у закладі передбачено застосування скомплектованих раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів визначається для кожного прийому їжі окремо.

Орієнтована тривалість прийому їжі залежить від типу закладів ресторанного господарства та методу обслуговування (табл.).

Прогнозована кількість споживачів у закладах ресторанного господарства визначається за формулою:

Nч = Р \* φ \* КЗ

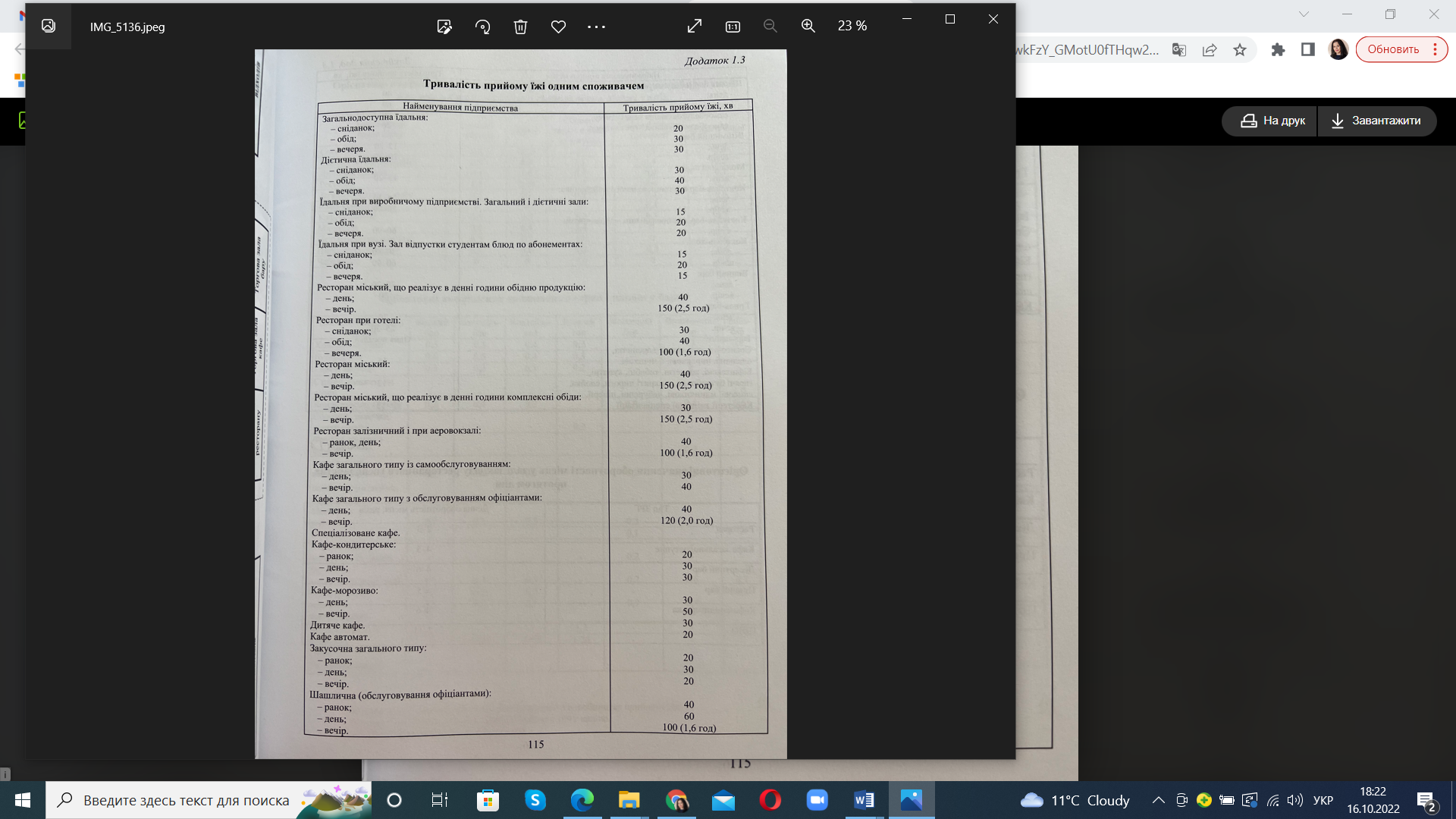
де Nч – кількість споживачів, що обслуговується за 1 год. роботи залу;

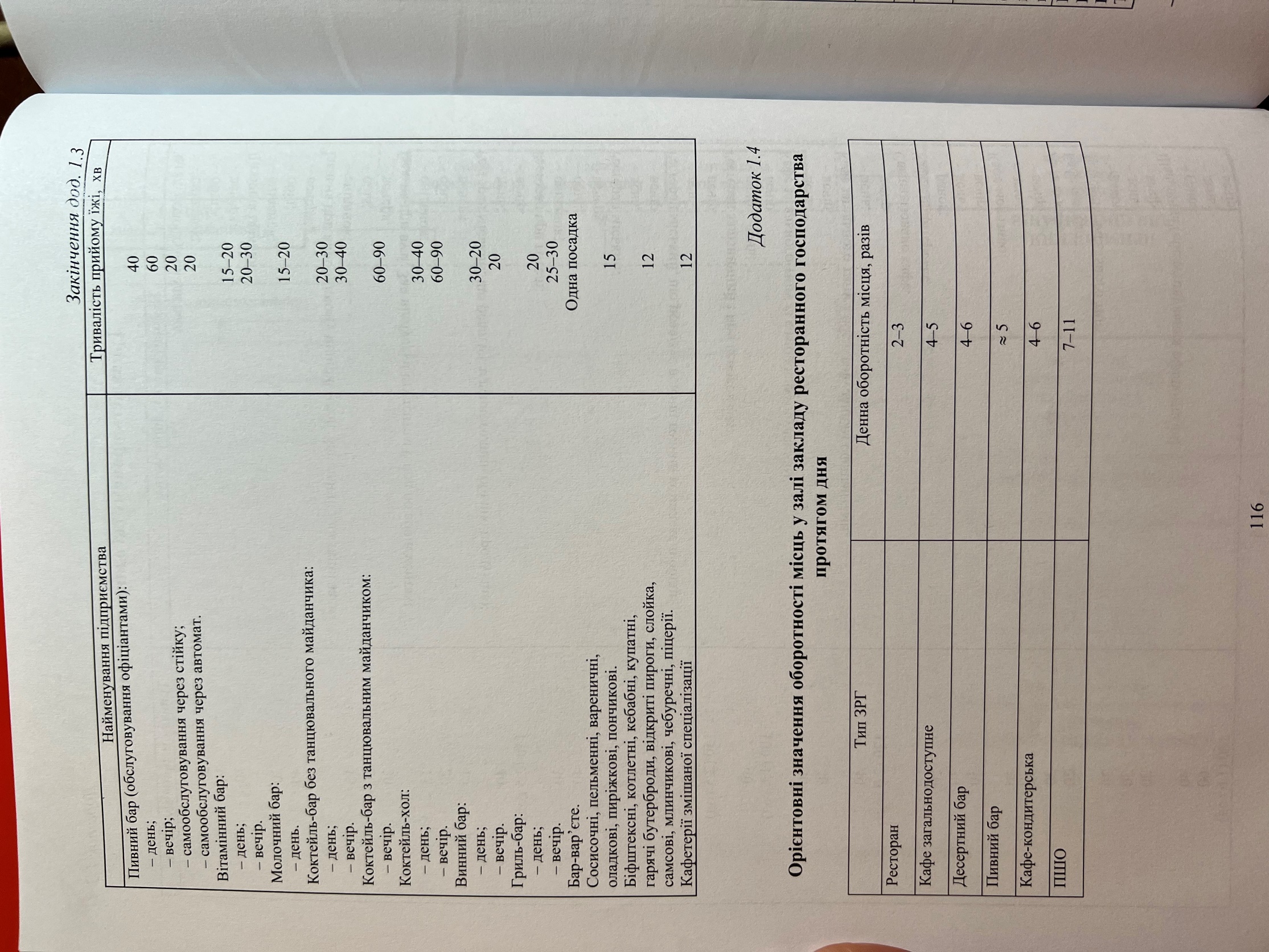
Р – місткість зали (кількість місць);

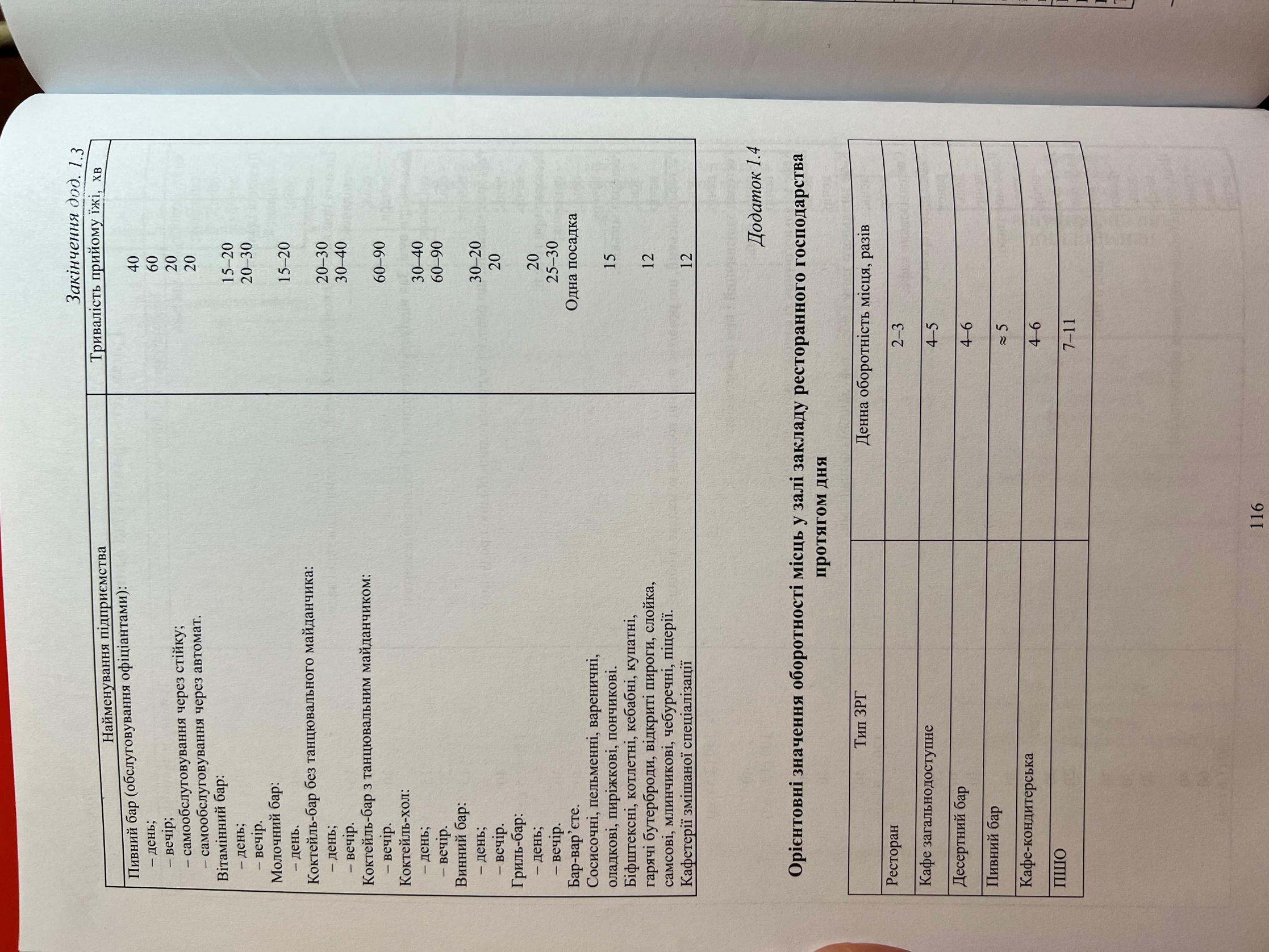
φ – оборотність місця у залі за годину;

КЗ – коефіцієнт завантаження зали.

Орієнтовні значення оборотності місця у закладах ресторанного господарства різних типів протягом дня наведені в табл.







**Задача 1**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва кафе. Торговельний зал розрахований на 50 місць. Режим роботи з 9.00 до 22.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему. Скласти прогнозовану динаміку відвідування зали.

Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва кафе, якщо: оборотність 1 місця за день – 10 разів, кількість місць (Р) – 50, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Коефіцієнти споживання страв

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодних страв | І страв | ІІ страв | Солодкі страви | Борошн. страв | Гарячих напоїв | Холодних напоїв | Фруктів |
| 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 | 0,3 | 0,12 | 0,1 | 0,05 |

**Задача 2**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва ресторану. Торговельний зал розрахований на 200 місць. Режим роботи з 10.00 до 23.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему. Скласти прогнозовану динаміку відвідування зали.

Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва ресторану, якщо: оборотність 1 місця за день – 10 разів, кількість місць (Р) – 200, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Коефіцієнти споживання страв

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодних страв | І страв | ІІ страв | Солодкі страви | Борошн. страв | Гарячих напоїв | Холодних напоїв | Фруктів |
| 2,5 | 2,9 | 1,5 | 0,75 | 1,3 | 1,12 | 1,1 | 1,05 |

**Задача 3**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва закусочної. Торговельний зал розрахований на 25 місць. Режим роботи з 8.00 до 22.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему. Скласти прогнозовану динаміку відвідування зали.

Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва закусочної, якщо: оборотність 1 місця за день – 10 разів, кількість місць (Р) – 25, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Коефіцієнти споживання страв

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодних страв | І страв | ІІ страв | Солодкі страви | Борошн. страв | Гарячих напоїв | Холодних напоїв | Фруктів |
| 1,5 | 0,75 | 2,0 | 0,25 | 0,3 | 0,12 | 0,1 | 0,05 |

**Задача 4**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва ресторану. Торговельний зал розрахований на 200 місць. Режим роботи з 10.00 до 23.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему. Скласти прогнозовану динаміку відвідування зали.

Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва ресторану, якщо: оборотність 1 місця за день – 10 разів, кількість місць (Р) – 200, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Коефіцієнти споживання страв

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодних страв | І страв | ІІ страв | Солодкі страви | Борошн. страв | Гарячих напоїв | Холодних напоїв | Фруктів |
| 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 | 0,3 | 0,12 | 0,1 | 0,05 |

**Задача 5**

Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва кафе. Торговельний зал розрахований на 120 місць. Режим роботи з 9.00 до 22.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему. Скласти прогнозовану динаміку відвідування зали.

Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва кафе, якщо: оборотність 1 місця за день – 10 разів, кількість місць (Р) – 120, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Коефіцієнти споживання страв

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодних страв | І страв | ІІ страв | Солодкі страви | Борошн. страв | Гарячих напоїв | Холодних напоїв | Фруктів |
| 1,5 | 1,75 | 1,0 | 1,25 | 0,3 | 0,18 | 1,1 | 0,05 |