



# КЕЙС «ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(ПОДГОТОВКА СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ СЕЗОННОГО МЕНЮ)



## Проблема

В современном обществе широко распространено ожирение, вызванное нарушением обменных процессов в организме. Одной из его причин является быстрое питание. Фаст-фуд содержит много калорий, недостаточное количество витаминов и других необходимых организму веществ.

Для повышения качества жизни, продвижения здорового образа жизни необходимо привлечь внимание к культуре питания. Изучение кухонь народов мира, включая русскую, позволит составить сбалансированный вариант ежедневного меню.

## Задание

1. Разработать по два блюда русской кухни с рецептами по видам:

- холодная закуска;
- салат;
- суп;
- горячая закуска;
- горячее блюдо;
- десерт;
- напиток.

2. Составить калькуляционную карту для данных блюд ([примерная калькуляционная карта](#)).

3. Составить технико-технологическую карту приготовления блюд ([примерная технико-технологическая карта](#)).

## Требования к решению:

- быстрота приготовления;
- бюджетность;
- полезность.

## Техническое требование

Текстовое описание работы в формате doc или docx.

Калькуляционная и технико-технологическая карты— в формате xls или xlsx.

## Дополнительная информация

Сайт компании: <http://coffeemaniamania.ru>.