

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению курсовой работы
ПМ.06. «**Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**»
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Георгиевск 2020

Методические указания по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с учебным планом.

Утверждена методическим советом ГБПОУ ГРК «Интеграл»
протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Зам. директора по УМР
ГПОУ ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И. Алишев

Одобрена на заседании ПЦК
общественного питания
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦК
общественного питания

Чебанная И.А.

зав. отделением общественного питания к.п.н.

Чебанная И.А.

Составитель:
Преподаватель

Малашихина М.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная цель и задачи Курсовой работы – формирование у студентов умений и навыков самостоятельной работы по обобщению, систематизации и анализу полученных знаний по программе профессионального модуля ПМ.06– в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Выполнение студентом Курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексной задачи, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности. Способствовать приобретению новых знаний, углублению, закреплению и совершенствованию знаний на основе более глубокого изучения литературы, справочных пособий, применение теоретических знаний для решения различных проблемных ситуаций.

Курсовая работа выполняется по завершению теоретической части ПМ.06 в 8 семестре.

Тематика Курсовых работ рассматривается и утверждается цикловыми комиссиями.

Задания по Курсовым работам примерно одинаковы по степени сложности и объему.

Руководство по выполнению курсовых работ осуществляется преподавателем специальных дисциплин.

По отдельным темам Курсовая работа по согласованию с преподавателем может выполняться на основе анализа и изучения специальной литературы.

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура Курсовой работы включает:

1. «Титульный лист» (Приложение 1)
2. «Задание на выполнение Курсовой работы» (Приложение 2)
3. «СОДЕРЖАНИЕ»
4. «ВВЕДЕНИЕ»
5. **ГЛАВА 1 «ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ»**
 - 1.1. Перечень услуг, предоставляемых предприятием
 - 1.2. Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания.
6. **ГЛАВА 2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»**
 - 2.1. Расчет посетителей торгового зала.
 - 2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день
 - 2.3. Составление расчетного меню
 - 2.4. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню
7. **ГЛАВА 3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА».**
 - 3.1. Структура производства
 - 3.2. Характеристика цехов или подразделения
 - 3.3. Производственный персонал цеха или подразделения
 - 3.4. Расчет и планировка цеха или подразделения
 - 3.5. Организация снабжения предприятия
 - 3.6. Инвентаризация, нормативная документация
8. «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»
9. «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ»
10. «ПРИЛОЖЕНИЯ»
11. «СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ»

Главным требованием к написанию Курсовой работы является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах.

В «Содержании» Курсовой работы перечисляются наименования всех Глав и Параграфов, Заключение, Список литературы и используемых источников, наименование Приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

«ВВЕДЕНИЕ»

Во «Введении» раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Краткая характеристика предприятия общественного питания, как развивающейся отрасли. Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы.

ГЛАВА 1. «ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ»

Понятия: тип, класс предприятия общественного питания, работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий». Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Характеристика данного типа предприятия: место расположения (удобно ли расположено предприятие); внутренняя обстановка предприятия общественного питания, интерьер, цветовая гамма интерьера, расположение столов и стульев (их количество), музыкальное оформление, способы обслуживания (самообслуживание, официантами), оплата (наличными через кассу, наличными по счету и пр.), цеховое деление производства, специализация кухни (европейская, русская и др.), работа предприятия как заготовочного (или доготовочного предприятия), режим работы предприятия.

1.1 «ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЕМ»

Понятие «услуга». Работа с классификатором услуг общественного питания и ГОСТом Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» Основные виды услуг, которые применяются на данном предприятии и дополнительные (коммерческие) услуги.

1.2 «АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Характеристика формирования ассортимента выпускаемых блюд (за счет чего происходит формирование ассортимента, какие признаки влияют на создание ассортиментного минимума). Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Разработка ассортиментного минимума для производственного подразделения данного предприятия общественного питания.

ГЛАВА 2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

Сущность оперативного планирования, этапы, необходимые документы для разработки производственной программы.

2.1 «РАСЧЕТ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ТОРГОВОГО ЗАЛА»

$$N = P \times C \times X / 100 \quad (1)$$

где,

N – количество посетителей за 1 час;

P – число мест торгового зала;

C – средний процент загрузки зала;

X – оборачиваемость 1-го места в час. (Приложение б)

Расчет посетителей сводится в таблицу 2.1

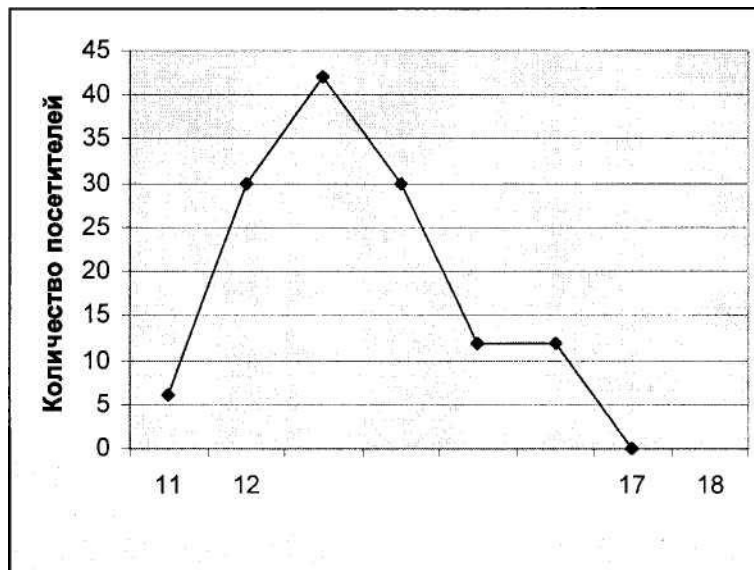
Таблица 2.1

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки торгового зала	Количество посетителей за 1 час

(Приложение 4 и 5)

Составить график загрузки торгового зала.

рис. 2.1



2.2 «ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЛЮД, РЕАЛИЗУЕМЫХ ЗА ДЕНЬ»

$$n \text{ блюд} = N_{\text{общ.}} \times m \quad (2),$$

где

n блюд – количество блюд, реализованных за день;

N общ. – количество посетителей за 1 день;

m – коэффициент потребления блюд для данного предприятия (Приложение 7 и 8)

2.3 «СОСТАВЛЕНИЕ РАСЧЁТНОГО МЕНЮ»

Расчётное меню составляется с помощью Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов ПОП

2.4 «РАСЧЕТ СЫРЬЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПО РАСЧЁТНОМУ МЕНЮ»

$$Q = q \times n / 1000 \quad (3)$$

где,

Q – количество сырья данного вида, плана-меню, необходимого для выполнения (кг.);

q – норма сырья на 1 порцию, (гр.);

n – количество порций по плану-меню.

Расчет сырья сводится в таблицу 2.2

Таблица 2.2

Продукты	Наименование блюда				Итого	
	Нетто		Брутто		Нетто	Брутто
	1г	п кг	1г	п кг	кг.	кг.

(в перечне продукты не должны повторяться).

Составление плана-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню (см. **Приложение 8**), ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме:

Таблица № 2.3

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственн ый за приготовлен ие (повар)
1	2	3	4	5
I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ				
	121	Окунь заливной	50	
	141/819/90	Ростбиф хол. с гарн.	60	
	52	Салат витаминный	150	
	96	Икра баклажанная	110	
		ВСЕГО:		и т. д.

Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле:

$$N_{\text{час}} = N_{\text{день}} \cdot K, \text{ где}$$

$N_{\text{день}}$ – общее количество блюд данного вида;

K – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу:

Таблица № 2.4

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд за день	10/11	11/12	12/13

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (Таблица №1), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

2.5. «СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ТАБЛИЦ»

Составление 3 технологических таблиц по приготовлению блюд (по заданию Курсовой работы).

Таблица 2.5

Технологическая операция	Наименование блюда		
	Оборудование	Посуда	Инвентарь

ГЛАВА 3. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Основные требования к организации производства.

3.1. «СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА»

Организационная структура предприятия. Характеристика. Определение типа структуры для данного предприятия.

3.2. «ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХОВ И/ИЛИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ»

Краткая характеристика цехов (если цеховое деление) и/или подразделений. Характеристика цеха или подразделения в соответствии с заданием. Техническое оснащение. Организация рабочих мест.

3.3 «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ ЦЕХА ИЛИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (ПРЕДПРИЯТИЯ)»

Характеристика производственного персонала. Работа с ОСТом Р 28-1-95 Стандарт отрасли. Требования к производственному персоналу. Требования к организации труда на производстве.

Расчет численности производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, определяют по нормам времени в соответствии с формулой № 4:

$$N = n \times t / 3600 \times T_{ц} \times Y \quad (4),$$

где

N – количество работников, необходимое для выполнения данной производственной программы, чел;

n – количество изделий (или блюд) каждого наименования, изготавливаемых за день, шт., кг., блюд;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с;

t = K x 100; здесь K – коэффициент трудоемкости (Приложение 10);

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, с;

Тц – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (Т= 7...7,2ч или 8...8,2ч);

У - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (У = 1,14), применяется только при механизации процесса.

Таблица 3.1

Наименование блюд	Количество блюд, реализуемых за день (n)	Норма времени на приготовление одного блюда (с)	Время, необходимое для выпуска блюд, (с)

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни производится по формуле № 5

$$N = N \times K \quad (5)$$

где,

N – количество работников с учетом выходных и праздничных дней;

N - количество работников с учетом производственной программы

K – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, значения K зависит от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника (Таблица 3.2)

Значения коэффициента K

Таблица 3.2

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	K
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,13

Численность производственных работников для производственного цеха или подразделения определяется по нормам выработки (формула № 6)

$$N = Q / Nв \times Tц \times Y \quad (6)$$

где,

Q – количество сырья по производственной программе, шт., кг.;

Nв – норма выработки 1-го работника за рабочий день нормальной продолжительности, шт., кг.;

Tц – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (Т= 7...7,2ч или 8...8,2ч);

У - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (У = 1,14), применяется только при механизации процесса.

Составление дневного графика выхода на работу производственного персонала.

Определение количества поваров необходимых для выполнения производственной программы.

Расчет и подбор оборудования

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Технологический расчет сводится к определению вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции. Расчет производится по формуле:

$$E = \frac{Q}{\varphi},$$

где E — вместимость шкафа, камеры, кг;

Q — масса продукта, кг;

φ — коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов — 0,7:0,8; для камер — 0,5:0,6).

Массу продукта находят по формуле:

$$Q = \frac{q_p \cdot P_g}{1000},$$

где q_p — масса одной порции изделия;

P_g — количество порций.

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу:

Таблица № 3.3

Наименования блюд	Кол-во блюд	Масса одной порции, г	Масса продукта, кг
Салат из свежих помидоров	150	100	21,4
и т. д.			

ИТОГО:

Согласно полученной общей вместимости холодильного шкафа подбираем холодильное оборудование (см. **Приложение 10**).

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Расчет теплового оборудования включает определение объемов и количества котлов, необходимых для варки бульонов, а также первых, вторых блюд, соусов, гарниров и горячих напитков.

Расчет котлов для варки бульонов может производиться на все количество первых блюд, реализуемых в течение дня; на горячие напитки, соусы, гарниры — на

каждые два часа реализации или на максимальное количество этих блюд, реализуемых за день.

Объем котлов для варки бульонов рассчитывают по формуле:

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} + V_{\text{пром}}}{K},$$

где $V_{\text{прод}}$ — объем, занимаемый продуктом при варке бульона, дм^3 ;

$$V_{\text{прод}} = \frac{Pg \cdot q_p}{j},$$

где Pg — количество блюд;

q_p — масса продукта на одну порцию, кг;

j — объемная масса продукта (плотность — $\text{кг}/\text{м}^3$);

$V_{\text{в}}$ — объем воды, дм^3 ;

$$V_{\text{в}} = Q \cdot q_{\text{в}},$$

где Q — масса основного продукта, кг;

$q_{\text{в}}$ — масса воды на 1 кг основного продукта (принимается в зависимости от концентрации бульона — см. Приложение 11);

$V_{\text{пром}}$ — объем, занимаемый промежутками между продуктами, дм^3 ;

$$V_{\text{пром}} = V_{\text{прод}} \cdot \beta,$$

где $\beta = 1 - j$ — коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами.

Норма закладки сырья нетто на одну порцию (г) принимается по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий в зависимости от типа и категории предприятия.

Объем котла для варки первых блюд рассчитывается по формуле:

$$V_{\text{к}} = \frac{A \cdot H}{K},$$

где $V_{\text{к}}$ — объем котла для варки первого блюда, дм^3 ;

A — количество порций первого блюда, реализуемого за день;

H — норма выхода первого блюда на одну порцию (заправочных — 500 г, прозрачных — 400 г, бульонов — 300 г);

K — коэффициент заполнения котла. $K = 0,85$.

При расчете объема котлов для варки различных блюд учитываются сроки реализации готовых изделий:

жареные вторые блюда — 1 час

отварные, припущенные

тушеные вторые блюда 2 часа

овощные гарниры 2 часа

каши рассыпчатые и	
капуста тушеная	6 часов
горячие напитки	2 часа

Для тушеных продуктов $V_k = V_{prod}$

Объем котлов, необходимых для варки набухающих продуктов (мясо, рыба, картофель и др.), определяется по формуле:

$$V_k = 1,15 \cdot \frac{V_{prod}}{K}$$

Для макаронных изделий, набухающих при варке, объем котлов рассчитываем по формуле:

$$V_k = \frac{V_{prod} + V_e}{K},$$

где V_{prod} — объем продукта, dm^3 ;

V_e — объем воды, dm^3 ;

K — коэффициент заполнения котла, равный 0,85.

Объем воды определяется по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.

Объем котлов для приготовления горячих напитков находим по формуле:

$$V_k = \frac{A \cdot H}{K},$$

где A — количество порций;

H — норма выхода одной порции, г;

K — коэффициент заполнения котла (0,85).

Количество электрических плит и электросковород подбираем без расчета, исходя из производственной программы предприятия и цеха.

Расчет и подбор немеханического оборудования

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Количество производственных столов, устанавливаемых в цехе предприятия, рассчитывается в соответствии с численностью работников и нормой длины стола на одного работающего по формуле:

$$L = I_p \cdot R_{max},$$

где L — погонная длина производственных столов, м;

I_p — норма погонной длины стола на одного работника (1,25 м);

R_{max} — наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (согласно графика выхода на работу).

Согласно полученной длины производственных столов подбираем столы (см. Приложение 12)

Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха

Подбор инвентаря производим согласно нормам оснащения кухонным инвентарем и посудой. Составляем таблицу оснащения кухонным инвентарем и посудой:

Таблица № 3.4

Наименование инвентаря	Ед. изм.	Количество мест норма оснащения

11. Расчет полезной и общей площади цеха

Вначале рассчитываем полезную площадь цеха, занятую под оборудованием, составляя его спецификации в виде таблицы:

Таблица №3.5

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол-во	Габариты			Площадь ед. оборудования	Площадь, занимаемая оборудованием
			Длина	Ширина	Высота		
Холодильник	Х-1, 12	1	785	1570	2055	1,23	1,23
и т. д.							

ИТОГО:

Общая площадь цеха определяется по формуле:

$$S_{общ} = \frac{S_{пол}}{\eta} ,$$

где $S_{общ}$ — общая площадь цеха;

$S_{пол}$ — полезная площадь цеха;

η — коэффициент использования цеха (холодный цех — 0,4, горячий цех — 0,35).

3.4. «ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

Определение групп товаров, поставщиков, формы поставки, способа доставки, маршрута (Таблица 3.3)

Таблица 3.5

Наименование групп товаров	Поставщики	Формы поставки	Способ доставки	Маршрут доставки

3.5 «ОРГАНИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА».

Определение вида помещений для приема и хранения товара, их характеристика, способы хранения продуктов (Таблица 3.4)

Таблица 3.6

Наименование продуктов	Тара для хранения	Способ укладки	Температура С	Срок хранения, сут.

3.6. «ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ, НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ»

Порядок проведения инвентаризации, обработка результатов. Порядок оформления нормативной документации. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

«ЗАКЛЮЧЕНИЕ»

В «**Заключении**» содержится обобщение результатов курсовой работы, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы. Дают оценку полноты решения поставленной цели и задачам.

«СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ»

В разделе «**Список литературы и используемых источников**» должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме. (РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ Приложение13).

«ПРИЛОЖЕНИЕ»

В разделе «**ПРИЛОЖЕНИЕ**» к Курсовой работе включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, по каким – либо причинам не вошедшие в основную часть (*калькуляционные карты блюд, схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты, производственные (проблемные) ситуации и способы их решения, кулинарный словарь, экология питания, кулинария XXI века и т.д.*)

ВЫПОЛНЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ И РУКОВОДСТВО ЕЮ.

Методические указания по выполнению Курсовой работы выдаются студентам в электронном виде через электронную почту или носитель.

Выбор темы определяют студент и преподаватель по согласованию.

Преподаватель оказывает помощь в определении темы курсовой работы, составлении графика ее выполнения, подборе литературных источников, сборе, обработке и обобщении первичного материала. Дает консультацию по проведению Курсовой работы и осуществляет контроль над выполнением Курсовой работы студентом.

Преподаватель осуществляет руководство всем ходом Курсовой работы – от помощи студенту в подборе литературы по теме и составлении плана работы до подготовки заключения на завершённую работу.

Выбор и закрепление тем Курсовых работ следует организовать заблаговременно для того, чтобы студенты изучили литературные источники по теме, и приступили к подбору материала и написанию работы.

Текст необходимо излагать своими словами, не допускать дословного заимствования из литературных источников. Нельзя произвольно сокращать слова. Особое внимание следует обратить на грамотность изложенного материала.

Цитаты и статистические данные необходимо тщательно сверить и снабдить ссылками на источники.

Каждая таблица должна иметь порядковый номер, ее название и единицу измерения. В таблице должны содержаться как абсолютные, так и относительно расчетные показатели. Иллюстрированный материал (схемы-планировки, графики, диаграммы) должны иметь нумерацию.

Библиографическое описание использованной литературы следует делать в алфавитном порядке, указывая фамилии и инициалы авторов; полное название работы (книги или статьи); место и год издания в соответствии с действующим ГОСТом.

Особое внимание следует обратить на оформление Приложений, дать ссылку в тексте Курсовой работы. Приложения нумеруются по ходу использования их в курсовой работе и помещаются в конце текста.

Курсовая работа подписывается студентом с указанием даты ее выполнения в конце последнего раздела перед литературой.

Преподаватель-руководитель проверяет работу и дает письменное заключение (рецензию), если работа признана неудовлетворительной, то возвращается студенту вместе с рецензией для переработки.

Окончательная оценка проставляется после Защиты студентом Курсовой работы, при этом учитывается уровень ее выполнения, содержательность выступления и ответов на вопросы, эрудиция студента по данной проблематике.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Организация работы холодного цеха столовой при производственном предприятии на 150 мест
Организация работы горячего цеха блинной на 30 мест
Организация работы горячего цеха закусочной общего типа на 30 мест.
Организация работы мясо-рыбного цеха ресторана, специализирующегося на национальной кухне на 60 мест.
Организация работы холодного цеха детского кафе на 60 мест.
Организация работы горячего цеха гриль-баров на 25 мест.
Организация работы овощного цеха кафе на 75 мест.
Организация работы холодного цеха школьной столовой на 100 мест.
Организация работы холодного цеха ресторана, специализирующегося на национальной кухне на 75 мест.
Организация работы горячего цеха кафе на 75 мест.
Организация работы горячего цеха диетической столовой на 75 мест.
Организация работы горячего цеха ресторана при гостинице 1 класса на 50 мест.
Организация работы холодного цеха коктейль-баров на 30 мест.
Организация работы холодного цеха кафе-мороженого на 40 мест.
Организация работы холодного цеха кафе на 50 мест.
Организация работы горячего цеха, специализирующегося на национальной кухне на 40 мест.

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210-297), которые должны быть сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист, задание на курсовую работу, основное содержание (текст) Курсовой работы, Приложения, Словарь терминов и определений.

На «**Титульном листе**» должно быть указано: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование модуля, специальности. Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение, гриф допуска к защите, Ф.И.О. преподавателя-руководителя Курсовой работы, город и год выполнения работы.

Наименование разделов должно быть кратким, соответствовать содержанию, перенос слов не допускается.

Наименование разделов записывают в виде заголовка прописными буквами.

Каждый раздел должен начинаться с новой страницы.

Каждый пункт плана начинается с абзаца.

Сокращение слов в тексте не допускают, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Текст печатается с одной стороны стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) в книжном формате (кроме карт, таблиц, схем, диаграмм) через полуторный междустрочный интервал.

Шрифт – Times New Roman, обычный, размером 14 пунктов.

Размер абзацного отступа – 5 знаков (12,5 мм).

Выравнивание текста – по всей ширине листа.

Текст Курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в нижней, правой части листа без точки. **«Титульный лист» лист «Задание» включают в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляют (т.е. на листе «Содержание» должна стоять цифра 3).** Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, но входящих в печатный текст, включают в общую нумерацию страниц работы. Либо включают их в «Приложение», а в тексте ставят ссылку в квадратных скобках [...] На каждой странице должны быть рамки для пометок рецензента, (справа - 1см; слева – 3см; сверху и снизу – 2,5 см).

Заголовки структурных элементов работы **СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**, а также название основной части начинаются с новой страницы, пишут прописными (заглавными) буквами, жирным шрифтом и располагают по центру строки с одинарным междустрочным интервалом внутри заголовка. Слова в заголовках не переносят, точку в конце не ставят. **Подчеркивать заголовки не допускается.** После заголовка текст пишут с красной строки через два одинарных междустрочных интервала.

Очередной пункт начинают через два одинарных междустрочных интервала после текста предыдущего пункта. Между заголовком и текстом делают два одинарных междустрочных интервала.

Название пункта не может располагаться на последней строке страницы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ: на русском языке составляют в алфавитном порядке, где фамилии авторов и заглавия (если автор не указан) размещены по алфавиту. Законы, Положения, Указы, Нормативные документы включают в «СПИСОК» в первую очередь. Статьи периодических изданий приводят в алфавитном порядке общего списка. Иностранные источники размещают по алфавиту после перечня всех источников на русском языке. Интернет-источники приводят полностью в самом конце списка (не более 5 ссылок). (ПРИМЕР см. Приложение 13)

Все иллюстрации: графики, схемы, рисунки, фотографии и т.д., называют рисунками. Рисунки имеют двойную нумерацию в пределах каждой части, например: «рис 1.1.», «рис. 2.3.» и т.д. Каждый рисунок должен

сопровождаться содержательной **подписью**. Рисунок необходимо размещать сразу после ссылки на него в тексте работы.

Цифровой материал рекомендуем выполнять в виде таблиц.

Таблицы так же, как и рисунки имеют двойную нумерацию. Каждая таблица должна иметь содержательный **заголовок**, который помещают над соответствующей таблицей по центру страницы. Подчёркивать заголовок или выделять полужирным шрифтом не следует. Над правым верхним углом таблицы и заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием порядкового номера (**без значка №**), (например: «Таблица 1.3»). При ссылке на таблицу в тексте указывают, например, «в соответствии с данными табл.1.3.....». **Таблица, так же, как и рисунок, должна размещаться сразу после ссылки на неё в тексте работы. При переносе таблицы на следующую страницу необходимо эту страницу начинать с надписи: «Продолжение табл.1.3.» (без повторения названия).**

Приложения оформляют как продолжение Курсовой работы на последующих листах. **В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой**

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ВАРИАНТ СДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН В НАПЕЧАТНОМ И СБРОШЮРОВАННОМ В ПАПКЕ С ФАЙЛАМИ ВИДЕ.

ТАК ЖЕ СЛЕДУЕТ ПРИЛОЖИТЬ ЭЛЕКТРОННЫЙ НОСИТЕЛЬ (КОМПАКТ-ДИСК С НАДПИСАННОЙ ТЕМОЙ, ФИО, ГРУППА В ЖЁСТКОМ ФУТЛЯРЕ) НА КОТОРОМ ДОЛЖНА БЫТЬ:

1) ВЕСЬ ПЕЧАТНЫЙ ТЕКСТ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (В ОТДЕЛЬНОМ «ФАЙЛЕ»);

2) ПРЕЗЕНТАЦИЯ (В ОТДЕЛЬНОМ «ФАЙЛЕ»);

3) СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЙ ТЕКСТ--ДОКЛАД ПО КАЖДОМУ СЛАЙДУ В ПРЕЗЕНТАЦИИ, С ПОМЕТКОЙ № СЛАЙДА (В ОТДЕЛЬНОМ «ФАЙЛЕ»).

ВСЕ МАТЕРИАЛЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ

В ФОРМАТЕ WORD97-2003.

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненную Курсовую работу сдают преподавателю на проверку в напечатанном виде, либо пересылают на «Электронный адрес» руководителя.

Сданную на проверку Курсовую работу рецензирует руководитель. Рецензирование Курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращают внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы, оценивают грамотность и стиль изложения текста, проверяют наличие ссылок на использованные источники.

Рецензию оформляют в начале работы. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: зачет/незачет, либо допуск/не допуск к защите, либо удовлетворительно/неудовлетворительно.

К защите допускаются Курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы Курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается Курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям. Например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая Курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы Курсовой работы в установленный регламентом срок.

Защита Курсовых работ проходит по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе Практической части), отвечать на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки учитываются следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура Курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты Курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Допускается к защите

« _____ » _____ 20 ____ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

На тему

« _____

_____ »

ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

для специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Выполнил: студент(ка) группы _____, 4 курса

Руководитель:

Георгиевск 20 ____

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Задание

на курсовую работу

по профессиональному модулю ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

для специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студента

Группа ТП- _____

ТЕМА:

Срок выдачи работы _____

План курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия

1.1. Перечень услуг, предоставляемых предприятием

1.2. Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания

2. Производственная программа, режим работы структурного подразделения предприятия.

2.1. Расчет посетителей торгового зала.

2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день.

2.3. составление расчетного меню.

2.4. расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню.

3. Организация производства.

3.1. Структура производства

3.2. Характеристика цехов или подразделения

3.3. Производственный персонал цеха или подразделения

3.4. Расчет и планировка цеха или подразделения

3.5. Организация снабжения предприятия

3.6. Инвентаризация, нормативная документация

Заключение

Список используемой литературы.

Приложение

Дата выдачи темы « _____ » _____ 20 _____ г.

Задание выдано _____

(фамилия, имя, отчество) (подпись)

« _____ » _____ 20 _____ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

1. Характеристика проектируемого предприятия.
2. Производственная программа, режим работы структурного подразделения предприятия.
3. Организация производства.

Заключение

Список используемой литературы

Приложение

1. График выхода на работу.
2. План цеха с размещением оборудования.
3. Сырьевая ведомость.

**Рейтинг-рецензия
курсовой работы студента.**

Раздел 1. Профессиональный модуль 06. «Организация работы структурного подразделения»

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Тема: _____

Студент (Ф.И.О.) _____ группа ТП- _____

Руководитель курсовой работы _____

Раздел 2. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «2»

1. Тема (или) содержание работы не относится к дисциплине.
2. Работа перепечатана из Интернета или других носителей информации.

Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «3»

1. Неструктурирован план курсовой работы
2. Объем работы менее 5 листов машинописного текста.
3. В работе отсутствует приложение.
4. Оформление курсовой работы не соответствует требованиям (отсутствует нумерация страниц, работа выполнена с ошибками, допущены исправления и т.д.).

Раздел 3. Рейтинг курсовой работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№ п/п		«3»	«4»	«5»
1	Степень раскрытия темы			
2	Полнота охвата научной литературы			
3	Использование нормативных актов			
4	Самостоятельность и логика			
5	Последовательность и логика			
6	Качество оформления и логика			
	Всего баллов			

От 18 до 21 балла – «удовлетворительно»

От 22 до 26 баллов – «хорошо»

От 27 до 30 баллов – «отлично»

Дополнительные замечания

Оценка (прописью) _____

Преподаватель – экзаменатор _____

Раздел 4. С критериями рецензии рейтинга курсовой работы ознакомлены:

Автор курсовой работы

Руководитель курсовой работы _____

Рецензент _____

Продолжительность приема пищи одним потребителем

Наименование	Продолжительность приема пищи, мин.
<i>Столовая общедоступная:</i>	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
<i>Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):</i>	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
<i>Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонентам):</i>	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	15
<i>Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:</i>	
День	40
вечер	150 (2,5ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5ч)
<i>Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:</i>	
День	30
Вечер	150 (2,5ч)
Кафе с самообслуживанием:	
День	30
Вечер	40
<i>Кафе с обслуживанием официантами:</i>	
День	40
Вечер	120 (2,0ч)
<i>Специализированные кафе:</i>	
Утро	20
День	30
Вечер	30

<i>Кафе – мороженое:</i>	
День	30
Вечер	50
Детское кафе	30
Кафе – автомат	20
<i>Закусочная:</i>	
Утро	20
День	30
Вечер	20
<i>Шашлычная (обслуживание официантами):</i>	
Утро	40
День	60
Вечер	100 (1,6ч)
<i>Пивной бар (обслуживание официантами):</i>	
День	40
Вечер	60
Самообслуживание:	
Через стойку	20
Через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15
<i>Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:</i>	
Утро, день	40
вечер	100 (1,6)

Примерные графики загрузки залов предприятий Общественного питания различного типа

1. Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>				
8 - 9	3	30	2	60
9 - 10	3	20	2	40
10 - 11	3	20	2	20
Итого				
<i>Обед</i>				
11 - 12	2	40	1,5	70
12 - 13	2	70	1,5	90
13 - 14	2	90	1,5	80
14 - 15	2	80	1,5	60
15 - 16	2	40	1,5	40
16 - 17	<i>Перерыв</i>			
Итого				
<i>Ужин</i>				
17 - 18	2	30	2	40
18 - 19	2	40	2	40
19 - 20	2	20	2	30
Итого				

2. Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
6.30 – 7.30	4	50	4	50
11 – 12.20	4	100	4	100
12.20 - 13			2	80
13 – 14			3	60
14 – 15			3	50
15 – 16			3	20
16 – 17			3	20
17 – 18			3	40
18 – 19	<i>Перерыв</i>			
19 - 20	3	89	3	89

График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная, режим работы предприятия двухсменный, соотношение потребителей по сменам (первой и второй) – 60 и 40% соответственно от общего числа работающих на производственном

предприятия, охват питанием – 100%, продолжительность обеденного перерыва в основную смену – 1ч 20мин.

3. Диетический зал столовой при производственном предприятии

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Первая смена</i>		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	50
11 – 12.20 (обед)	4	100
<i>Вторая смена</i>		
14.30 – 15.30 (обед)	3	50
19 – 20 (ужин)	3	89

Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

4. Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонентам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>завтрак</i>		
7.30 - 8	2	20
8 - 9	4	20
<i>Обед</i>		
12 – 13	3	60
13 – 14	3	90
14 - 15	3	60
<i>Ужин</i>		
17.30 - 18	2	20
18 - 19	4	20

5. Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>		
8 - 9	4	30
7.30 - 8	2	40
<i>Обед</i>		
12 – 13	2.5	80
13 – 14	2.5	90
14 - 15	2.5	70
<i>Ужин</i>		
17.30 - 18	2	40
18 - 19	4	30

6. Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
<i>Обед</i>		
12 – 13	2.5	30
13 – 14	2.5	90
14 – 15	2.5	60
15 - 16	2.5	20

7. Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
11 – 12	1.5	20
12 – 13	1.5	30
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	70
15 – 16	1.5	40
16 – 17	1.5	30
17 - 18	Перерыв	
18 – 19	0.4	50
19 – 20	0.4	100
20 – 21	0.4	90
21 – 22	0.4	80
22 - 23	0.4	40

8. Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	40
9 – 10	2	60
10 – 11	1.5	30
11 – 12	1.5	40
12 – 13	1.5	100
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	80
15 – 16	1.5	50
16 – 17	1.5	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	70
19 – 20	0.6	100
20 – 21	0.6	80
21 – 22	0.6	70
22 - 23	0.6	60

Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

9. Городской ресторан, реализующий экспресс – обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.		Средняя загрузка зала, %	
	Общий зал	Экспресс - обеды	Общий зал	Экспресс - обеды
11 – 12	1	2	20	30
12 – 13	1	2	30	70
13 – 14	1	2	80	90
14 – 15	1	2	70	80
15 – 16	1	2	40	20
16 – 17	1	2	30	2-
17 – 18	Перерыв			
18 – 19	0.4	-	50	-

19 – 20	0.4	-	100	-
20 – 21	0.4	-	90	-
21 – 22	0.4	-	80	-
22 – 23	0.4	-	40	-

10. Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1.5	30
9 – 10	1.5	40
10 – 11	1.5	50
11 – 12	1.5	60
12 – 13	1.5	90
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	70
15 – 16	1.5	60
16 – 17	1.5	40
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	50
19 – 20	0.6	60
20 – 21	0.6	60
21 – 22	0.6	50
22 – 23	0.6	50
23 – 24	0.6	40

11. Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1.5	40
9 – 10	1.5	50
10 – 11	1.5	60
11 – 12	1.5	70
12 – 13	1.5	90
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	80
15 – 16	1.5	70
16 – 17	1.5	50
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	40
19 – 20	0.6	70
20 – 21	0.6	80
21 – 22	0.6	80
22 – 23	0.6	65
23 – 24	0.6	60

12. Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	50	-	-
9 – 10	2	30	-	-
10 – 11	2	30	1.5	30
11 – 12	2	40	1.5	40
12 – 13	2	90	1.5	90
13 – 14	2	90	1.5	100
14 – 15	2	100	1.5	90
15 – 16	2	60	1.5	50
16 – 17	Перерыв			
17 – 18	2	40	1.5	30
18 – 19	2	60	0.5	60
19 – 20	1.5	90	0.5	90
20 – 21	1.5	90	0.5	90
21 – 22	-	-	0.5	60

13. Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>		
8 – 9	3	30
9 – 10	3	20
10 – 11	3	20
<i>Обед</i>		
11 – 12	2	40
12 – 13	2	70
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	2	50
16 – 17	2	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.5	30
19 – 20	0.5	90
20 – 21	0.5	90
21 – 22	0.5	60

14. Специализированное кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	загрузка зала, %

9 – 10	3	30	-	-	2	40
10 – 11	3	50	-	-	2	40
11 – 12	3	60	2	30	2	40
12 – 13	3	90	2	60	2	80
13 – 14	3	90	2	80	2	80
14 – 15	3	90	2	50	2	70
15 – 16	3	60	2	30	2	50
16 – 17	3	40	2	20	2	20
17 – 18	Перерыв					
18 – 19	2	70	2	50	-	-
19 – 20	2	90	1.2	60	-	-
20 – 21	2	60	1.2	60	-	-
21 – 22	2	50	1.2	30	-	-

15. Кафе – автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	30
9 – 10	3	40
10 – 11	3	40
11 – 12	3	50
12 – 13	3	100
13 – 14	3	100
14 – 15	3	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	40
18 – 19	3	60
19 – 20	3	40

16. Закусочная

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40
9 – 10	3	50
10 – 11	3	50
11 – 12	2	50
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	30
18 – 19	3	50
19 – 20	3	60
20 - 21	3	30

17. Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	-	-	3	70	3	60
11 – 12	-	-	3	90	3	70
12 – 13	1.5	80	3	90	3	70
13 – 14	1.5	90	3	90	3	90
14 – 15	1.5	80	Перерыв			
15 – 16	1.5	80	3	90	3	70
16 – 17	1.5	70	3	90	3	90
17 – 18	1.5	90	3	90	3	90
18 – 19	1.0	90	3	70	3	70
19 – 20	1.0	70	-	-	-	-

18. Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	1.5	40
11 – 12	1.5	60
12 – 13	1.0	80
13 – 14	1.0	100
14 – 15	1.0	90
15 – 16	1.0	90
16 – 17	1.0	60
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	70
19 – 20	0.6	100
20 – 21	0.6	100
21 - 22	0.6	80

Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания различного типа

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
Общедоступная	7-9
Общедоступная с диетическим отделением (20% от числа мест)	7-9
Для обслуживания малоимущих	7
Диетическая	9
Ресторан	4-6
Кафе	9/15
Кафе специализированные:	
Кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе творожно-яичное, чайная	20
Кафе детское	10-12
Кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	
Бар винный, коктейль-бар	10/20
Гриль-бар	10/16
Пивной бар	10/18
Кафетерий	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	30-40

Числитель – обслуживание официантами, знаменатель – самообслуживание.

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
<i>Столовая:</i>	
Общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
Завтрак	2
Обед	3
Ужин	2
<i>При производственном предприятии (комплексный рацион):</i>	
Завтрак	3
Обед	3 – 4
Ужин	3
<i>При вузах:</i>	
Завтрак	2
Обед	3
Ужин	2
<i>Ресторан:</i>	
Городской и при гостиницах:	3.5
Днем	3
Вечером	4
При вокзалах	3.5
<i>Кафе:</i>	
С самообслуживанием	2.5
С обслуживанием официантами	2.5
<i>Кафе специализированные:</i>	
Молочная	1.5
Кондитерская	0.8
Молодежное	2.5
Мороженое	1.2
Детское	1.5
Кафе – автомат	2
<i>Закусочная с самообслуживанием:</i>	
Пирожковая	1
Чебуречная	2
Сосисочная	2
Пельменная (вареничная)	2

<i>Закусочная с обслуживанием официантами:</i>	
Шашлычная	2.5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специал.)	1.5

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Предприятия общественного питания	коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных блюд	I - х	II - х	Слад- ких
		ХОЛОДНЫХ			
	m	mх			
СТОЛОВЫЕ					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях					
По абонеентам (обед)	3,0-4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,3
Обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Обед (по абонеентам)	3,0-4,0				
ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
РЕСТОРАНЫ					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
КАФЕ					
Общего типа					
	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С самообслуживанием					
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием					
Молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
ЗАКУСОЧНЫЕ					
1. С самообслуживанием					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
ДОМОВАЯ КУХНЯ	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

**Примерное соотношение различных блюд,
выпускаемых предприятиями общественного питания
различного типа**

1. Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	завтрак		обед		ужин	
	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы
<u>Холодные блюда и закуска:</u>	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
<u>Супы:</u>			25			
прозрачные, заправочные, пюре-образные				90		
молочные, холодные, сладкие				10		
<u>Вторые горячие блюда:</u>	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные, яичные и творожные		60		80		60
		40		20		40
<u>Сладкие блюда и горячие напитки</u>	15		20		15	

2. Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы
<u>Холодные закуски:</u>	30/45		25		45	
рыбные						25
мясные		25/30		25		
салаты		30/35		30		30
кисломо- лочные		35/25		35		40
продукты		10/10		10		5
<u>Горячие закуски</u>	5	100	5	100	5	100
<u>Супы:</u>	25		30		10	
прозрачные		35		15		20
заправочные		75		75		70
молочные		10		10		10
холодные						
сладкие						
<u>Вторые горячие блюда:</u>	30/25		35		25	
рыбные		15/30		20		25
мясные		65/30		55		50
овощные		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные		5/5	10	10		10
<u>Сладкие блюда и горячие напитки</u>	10/15		5		15	

Примечание:

1. В числителе – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.
2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.
3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

3. Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы
Холодные блюда и закуска	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
<u>Супы</u>	10		15		10		50		-	-
<u>Вторые горячие блюда:</u>	50		60		60		-		65	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
<u>Сладкие блюда и горячие напитки</u>	5	5	5	5	5	5				

4. Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	От общего кол-ва блюдо	От данной групп ы блюдо	От общего кол-ва блюдо	От дан- ной груп-пы	От общего кол-ва блюдо	От дан- ной груп- пы	От общег о кол- ва блюдо	От дан- ной груп- пы	От обще- го кол- ва блюдо	От дан- ной груп- пы
Холодные блюда и закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономиче ские продукты		60		50		15		-		-
Салаты		20		20		45		-		-
Молоко о кисломолочны е продукты		20		30		40		100		100
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		45		45		-	
мясные		50		65		40		50		-
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		-		-
яичные и творожные		30		15		30		50		-
Сладкие блюда и горячие напитки	20		25		20		10		70	

1. Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование	Коэффициент трудоемкости	
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля
Холодные блюда и закуски		
Винегрет овощной	1,1	0,5
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	1,6	1,1
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления (холодные)	2,7	1,3
Грибы соленные с луком	0,4	0,3
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей	1,5	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,2	0,5
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	2,1	0,8
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9
Салат из квашеной капусты промышленного производства	0,4	0,4
Салат из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4	0,4
Салат из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4
Салат из свежих огурцов	0,9	0,6
Салат из редиса	1,2	0,9
Салат из белокочанной и краснокочанной капусты	1,1	0,7
Салат из свежих помидоров	1,0	0,6
Салат картофельный	1,2	0,4
Свекла маринованная собственного приготовления	1,2	0,5
Салат из свеклы	1,2	0,5
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	1,5	1,0
Салат грибной	1,5	1,3
Салат из крабов под майонезом промышленного производства	1,5	1,0
Салат овощной с яйцом	1,5	,9
Салаты мясные и рыбные	2	1,2
Салат из птицы и дичи	2,2	1,4
Тыква маринованная	1,2	0,6
Яйцо под майонезом с гарниром (майонез промышленного производства)	1,2	0,6
Яйцо рубленое	0,5	0,4
Блюда из рыбы		
Икра кетовая, зернистая и паюсная с маслом	0,4	0,4
Крабы с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5	0,4
Крабы заливные	1,8	1,6
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	1,2	1,0

Рыба жареная без гарнира	0,7	0,7
Рыба с гарниром под майонезом промышленного производства	1,3	1,1
Рыба с гарниром под майонезом собственного приготовления	2,0	1,5
Рыба под маринадом собственного приготовления	1,4	1,0
Рыба фаршированная	2,0	1,8
Рыба заливная	3,0	2,4
Сельдь без гарнира	0,6	0,6
Сельдь с гарниром	1,5	1,1
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	1,3	0,6
Сельдь рубленая с гарниром	2,8	2,0
Семга с луком	0,6	0,5
Тефтели рыбные под маринадом	1,6	1,2
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Биточки рубленые без гарнира	0,6	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,6	0,5
Мясо жареное с овощным гарниром	1,2	0,6
Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
Паштет из печени	1,5	1,3
Студень промышленного производства	0,2	0,2
Студень собственного производства	1,0	0,7
Свинина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
Гастрономия и консервы разные		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
Гастрономия мясная и рыбная с огурцом или помидорами	0,6	0,6
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	1,1	0,6
Кильки зачищенные без гарнира	0,5	0,5
Кильки зачищенные с луком	0,6	0,5
Консервы разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Лососина, балык и т.п. порциями	0,5	0,5
Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,5
Бутерброды		
Бутерброды с вареными колбасами	0,2	0,2
Бутерброды с копчеными колбасами	0,3	0,3
Бутерброды с сыром	0,3	0,3
Бутерброды с икрой или маслом	0,3	0,3
Бутерброды с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3	0,3
Бутерброды с килькой и яйцом	0,6	0,6
Бутерброды с жареным мясом, жареной рыбой и другой собственной продукцией	0,6	0,6
Бутерброды с салатом из овощей	1,0	0,9
Бутерброды с заливной кулинарией	1,0	0,9
Бутерброды со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2
Бутерброды с паштетом	1,5	1,5
Супы		
Борщи разные:		

из консервированных овощей	0,5	0,5
на мясном бульоне	1,7	0,5
вегетарианские	1,5	0,4
Борщ украинский с галушками	2,1	0,8
Рассольники	1,7	0,7
Рассольник порционный из белых корней	2,0	1,0
Суп из макаронных изделий без картофеля	0,5	0,2
Супы крупяные и бобовые без картофеля	0,6	0,2
Супы овощные, картофельные	1,5	0,4
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	1,0	0,2
Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля	0,6	0,5
Супы с галушками	1,2	1,1
Суп картофельный с консервами	1,5	0,5
Суп-харчо и питии	1,0	0,8
Суп крестьянский	1,5	0,3
Суп картофельный рыбный	1,8	0,8
Суп-лапша домашняя	1,5	1,2
Суп картофельный грибной	1,5	0,5
Щи зеленые консервированные без мяса	0,6	0,6
Щи консервированные с яйцом	0,8	0,8
Щи из квашеной капусты	,9	0,3
Щи из свежей капусты	1,2	,4
Щи зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,8	1,5
Щи зеленые из свежего щавеля, шпината с яйцом	1,9	1,6
Щи суточные из квашеной капусты	1,6	0,8
Солянки		
Солянки жидкие, рыбные, мясные и грибные	1,8	1,3
Супы молочные и пюре-образные		
Супы молочные	0,3	0,3
Супы пюре-образные крупяные и бобовые с картофелем	1,0	0,3
Супы пюре-образные овощные вегетарианские	1,1	0,3
Супы пюре-образные на мясном бульоне:		
крупяные с картофелем	1,1	0,5
овощные	1,2	0,5
Супы прозрачные (бульоны)		
Бульон с гренками	1,2	1,1
Бульон с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,8	0,7
Бульон с кореньями	1,3	0,9
Бульон с курицей и гренками, запеченным рисом, омлетом, с клецками, с пирожками и кулебяками, фрикадельками	1,5	1,4
Бульон с пельменями собственного производства	2,5	2,0
Уха рыбацкая	1,3	0,8
Вторые горячие блюда		
Блюда из рыбы		
Рыба жареная	0,9	0,8
Рыба отварная и паровая	0,7	0,6
Рыба, жареная в жире («фри»)	1,0	1,0
Рыба фаршированная	2,2	2,0

Тельное из рыбы	1,8	1,6
Тюлька, хамса, килька (мелкая рыба), жареная во фритюре без гарнира	1,0	1,0
Тюлька, хамса, килька, тушеные в масле с томатом	1,5	1,5
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Азу (с гарниром)	2,2	1,4
Антрекот	0,7	0,7
Бастурма	1,6	1,2
Баранина отварная	0,6	0,5
Баранина жареная	0,5	0,5
Бифштекс натуральный	0,7	0,7
Бифштекс рубленый	0,6	0,6
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8
Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7
Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7
Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6
Биточки рубленые	0,7	0,6
Биточки мясные паровые	0,9	0,8
Говядина отварная	0,6	0,5
Говядина жареная	0,5	0,5
Гуляш мясной	0,7	0,6
Говядина духовая (с гарниром)	1,8	1,1
Голубцы мясные	2,1	1,6
Зразы рубленые	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Колбаса жареная	0,4	0,4
Котлеты мясные рубленые жареные	0,7	0,6
Котлеты мясные рубленые паровые	0,9	0,8
Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1
Куры и цыплята жареные	1,0	0,9
Куры и цыплята отварные	0,9	0,8
Люля-кебаб	1,6	1,2
Лангет	0,7	0,7
Мясо в кисло-сладком соусе	0,9	0,5
Мясо тушеное	0,6	0,5
Мясо шпигованное	0,7	0,6
Почки по-русски и жареные в сметане	1,2	0,8
Печень жареная	0,5	0,5
Плов из баранины	0,9	,7
Помидоры, фаршированные мясом	1,8	1,4
Рагу из баранины или потрохов птицы	1,0	0,6
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Свинина жареная	0,5	0,5
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинги мясные	0,9	0,9
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Свинина тушеная	0,6	0,5
Телятина отварная	0,6	0,5
Телятина жареная	0,5	0,5
Тефтели рубленые	0,8	0,6

Шницель рубленый	0,8	0,7
Шницель отбивной	1,1	1,1
Шашлыки с луком	1,4	1,1
Чахохбили	1,3	0,7
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Блюда из овощей		
Баклажаны жареные	1,9	1,1
Голубцы овощные	2,2	1,1
Горошек зеленый свежемороженый в масле	0,5	0,5
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	2,6	1,2
Зразы картофельные	3,3	1,6
Капуста тушеная	0,9	0,4
Капуста белокочанная, соус сухарный	0,9	0,3
Кабачки фаршированные	2,4	1,1
Кабачки жареные	2,0	0,9
Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
Картофель отварной	1,2	0,4
Картофельное пюре	1,2	0,4
Картофель жареный	2,7	0,7
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4	0,4
Котлеты картофельные с соусами	2,0	1,0
Котлеты капустные	2,0	1,2
Котлеты морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,6
Морковное пюре	1,8	0,6
Морковь в молочном соусе	1,8	0,6
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Тыква жареная	2,0	1,0
Блюда из круп и макарон		
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,6	0,5
Запеканка с мясом крупяные	1,0	0,8
Запеканки из макаронных изделий с мясом	0,8	,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каши из разных круп вязкие и жидкие	0,2	0,2
Каши рассыпчатые разные	0,3	0,3
Каши молочные разные	0,3	0,3
Каши диетические протертые разные	1,0	1,0
Каша пшенная с тыквой	0,4	0,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Макаронные отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате	0,6	0,6
Макаронники	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3

Пудинги крупяные, сухарные	0,5	0,5
Мучные кулинарные изделия		
Блины	1,0	1,0
Блинчики с творогом, вареньем	1,4	1,4
Блинчики с мясом, яблоками и блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7
Кулебяки из кислого теста с капустой	0,9	0,6
Кулебяки из кислого теста с прочими начинками	0,7	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6
Оладьи	0,8	0,8
Пельмени промышленного производства	0,6	0,6
Пироги слоеные (100г)	1,0	1,0
Пельмени разные собственного производства	2,5	2,3
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5	0,5
Блюда из яиц и творога		
Запеканка творожная	0,4	0,4
Омлет паровой	0,6	0,6
Омлет из меланжа	0,3	0,3
Омлет натуральный	0,4	,4
Пудинги творожные	0,5	0,5
Сырники	0,9	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2
Творог со сметаной и сахаром	0,4	0,4
Творог с молоком	0,4	0,4
Творог протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8
Яичница натуральная	0,4	0,4
Яичница с гарниром	0,7	0,7
Желе из концентратов и молока	0,3	0,3
Какао	0,2	0,2
Кисель из лимона	0,4	0,4
Кисель из сиропа, порошка, соусов и повидла	0,1	0,1
Кисель из сухофруктов	0,5	0,5
Кисель из сливы	0,3	0,3
Кисель из консервированных фруктов (ассорти)	0,3	0,3
Компот из сухофруктов	0,3	0,3
Кисель молочный	0,3	0,3
Компот из свежих фруктов	0,3	0,3
Лимоны порциями	0,2	0,2
Муссы различные	0,7	0,7
Пюре из яблок	1,3	1,3
Кофе на молоке	0,2	0,2
Чай	0,1	0,1
Чай с лимоном	0,2	0,2
Кофе черный	0,1	0,1
Прочие изделия		
Ацидофилин	0,2	0,2
Кефир с сахаром	0,2	0,2
Молоко кипяченое	0,2	0,2
Масло сливочное	0,2	0,2
Сметана порциями	0,2	0,2
Яйцо вареное	0,2	0,2
Гарниры		

Крупяные, макароны, капуста квашеная	0,1	0,1
Сложные и овощные	0,7	0,2
Жареный картофель	1,1	0,3

2. Коэффициент трудоемкости на изготовление полуфабрикатов, отпускаемых из столовых в филиалы и другие предприятия

Наименование	коэффициент
Азу	1,4
Антрекот	0,4
Бефстроганов	1,0
Бифштекс рубленый	0,4
Бифштекс натуральный	0,4
Биточки мясные рубленые	0,4
Гуляш	0,4
Голубцы мясные	1,6
Голубцы овощные	1,2
Зразы мясные фаршированные	0,7
Котлеты мясные рубленые	0,4
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,6
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,6
Лангет	0,4
Пельмени разные собственного приготовления	2,3
Рагу из баранины и кролика	0,9
Ромштекс	0,6
Рыба (в натуральном виде) кусками	0,6
Шашлыки	0,9
Эскалоп	0,3

3. Коэффициент трудоемкости на изготовление блюд из полуфабрикатов

Наименование	коэффициент
Азу	0,8
Антрекот	0,3
Бефстроганов	0,3
Бифштекс рубленый	0,2
Бифштекс натуральный	0,3
Биточки мясные рубленые	0,3
Гуляш	0,3
Голубцы мясные	0,3
Голубцы овощные	0,3
Зразы мясные фаршированные	0,5
Котлеты мясные рубленые	0,3
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,5
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,5
Лангет	0,3
Пельмени разные собственного приготовления	0,2
Рагу из баранины и кролика	0,9
Ромштекс	0,2

Рыба (в натуральном виде) кусками	0,3
Шашлыки	0,5
Эскалоп	0,4

Примечание. Коэффициенты трудоемкости показаны без гарнира

4. Коэффициент трудоемкости на изделия, отпускаемые из столовых в филиалы и другие предприятия

Наименование	Единица измерения	коэффициент
Изделия из рыбы		
Рыба под маринадом	шт.	9,0
Крабы заливные	шт.	9,0
Сельдь рубленая	шт.	10,0
Рыба жареная (порциями)	шт.	8,0
Рыба заливная (порциями)	шт.	12,0
Рыба фаршированная незаливная	шт.	22,0
Рыба с костным скелетом потрошенная без голов и хвостов тушками непластованная	шт.	4,0
Рыба с хрящевым скелетом звеньями, подшпаренная с хрящами и кожей	шт.	4,0
Рыба с хрящевым скелетом, изрезанная на порции в сыром виде и вновь подшпаренная	шт.	8,0
Филе рыбы с костным скелетом с кожей или без кожи	шт.	8,0
Изделия из мяса и мясопродуктов		
Голубцы с мясом и рисом или рисом и овощами	шт.	1,0
Шницель отбивной свиной, телячий	шт.	1,0
Зразы фаршированные мясные	шт.	1,1
Свинина отбивная жареная	шт.	1,1
Мозги жареные	шт.	1,2
Мясо отварное, говядина, свинина, баранина, телятина	кг.	6,0
Студень собственного производства	шт.	5,0
Вымя, сердце, печенка, языки отварные	шт.	6,0
Капуста тушеная со свиной, говядиной	шт.	6,0
Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный	шт.	7,0
Плов из баранины	шт.	3,0
Поросенок жареный	шт.	7,0
Птица жареная	шт.	7,0
Печень жареная	шт.	5,0
Почки, сердце, рубец по-русски в соусе	шт.	9,0
Язык заливной, мясо заливное	шт.	10,
Блинчики с мясом необжаренные	шт.	9,0
Паштет из печени	шт.	20,0
Мясной или рыбный фарш сырой незаправленный	шт.	3,0
Котлетная масса	шт.	3,0
Мясо, свинина, телятина и баранина мякотью крупными кусками (зачищенная)	шт.	2,0

Домашняя птица потрошенная целыми тушками	шт.	3,0
Прочие изделия		
Сырники из творога жареные	шт.	0,4
Котлеты, биточки крупяные жареные	шт.	0,5
Каши рассыпчатые с маслом	шт.	3,0
Макароны в томате с овощами	шт.	3,0
Блинчики с творогом, повидлом необжаренные	шт.	9,0

Примечание: на сырники и котлеты, биточки крупяные нежареные коэффициент трудоемкости уменьшается на 0,2

**Длина рабочего места на одного работника на предприятиях
общественного питания**

Наименование операций	Длина рабочего места, м
Доочистка картофеля и корнеплодов, очистка репчатого лука	0,7
Резка овощей и картофеля, переборка и зачистка капусты и зелени	1,25
Переборка и зачистка огурцов и помидоров	1,0
Обвалка мяса	1,5
Сортировка, зачистка и жиловка мяса	1,25
Нарезка мясных полуфабрикатов	1,25
Формовка котлет вручную, панирование котлет и других полуфабрикатов	1,0
Сортировка, ручная очистка и потрошение рыбы	1,5
Пластование, нарезание рыбы на порции, обработка птицы и субпродуктов	1,25
Отделение мяса от костей после варки	1,25
Нарезание на порции вареного мяса и рыбы	1,5
Приготовление заливной рыбы и оформление холодных и сладких блюд	1,25
Переборка крупы, компота, приготовление рыбы под маринадом	1,0

Нормы площадей залов (без раздаточных)

Наименование предприятия	Норма площади на 1 место в зале, м ²
Столовые:	
Общедоступные и при высших учебных заведениях	1,6
В средних специальных учебных заведениях	1,3
В профессионально-технических училищах	0,8
В пионерских лагерях	1,4
В школах и школах-интернатах:	
До 80 мест в зале	0,7
Свыше 80 мест в зале	0,65
В санаториях, санаториях-профилакториях, домах (пансионатах) отдыха, базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:	
При самообслуживании (включая раздаточную линию)	1,8
При обслуживании официантами	1,4
рестораны	1,8
Кафе, закусочные, пивные бары	1,4
Кафе-автоматы, безалкогольные бары, туристические хижины, приюты	1,2

Перечень блюд и закусок для разных типов предприятия

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда; мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в пельменных — с пельменей и т. д.

Примерный ассортимент продукции

Ассортимент продукции	Количество наименований
<i>Кулинарные изделия:</i>	
Мясо отварное	1
Мясо, печень жареные	2
Птица, дичь отварные	1—2
Мясо, рыба заливные	2
Рыба жареная, фаршированная	2
Гарниры крупяные, овощные, крупяные и овощные запеканки:	2—3
Картофель, жареный до полуготовности	1
Изделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)	1—2
Блинчики с мясом, творогом	1—2
Салаты и винегреты	2—4
Овощи отварные неочищенные	3
Муссы, желе, кремы	1—2
<i>Мучные кондитерские и кулинарные изделия:</i>	
Торты и пирожные	8—10
Кексы, печенья	3—5
Дрожжевые изделия	3—5
<i>Полуфабрикаты:</i>	
Мясные, порционные, мелкокусковые, панированные	3—5
Изделия из натурального рубленного мяса	3
Изделия из котлетной массы	2—3
Мясной фарш	1
Рыбные полуфабрикаты	2—3
Мучные кулинарные изделия	1—3
Овощные кулинарные изделия	2—4
Картофель, овощи очищенные	1—2
Тесто	2—3
Сопутствующие товары	2—3

Номенклатура холодильного оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Вместимость, кг	Габариты			Полезный объем
			Длина	Ширина	Высота	
Холод. Шкаф	ШХ-0,40М	60	750	750	1810	0,29
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	140	1500	750	1810	0,68
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	150	1200	800	1920	0,71
Холод. Шкаф	ШХ-0,56	90	1500	900	1900	0,45
Холод. Шкаф	ШХ-1,12	200	1570	785	2055	0,98
Холод. Шкаф	ШХ-0,71	120	800	800	2000	0,56
Холод. Шкаф	ШХ-1,40К	180	1500	800	2000	1,10
Холод. Шкаф	ШХ-1,40	220	1500	800	2000	1,10
Стол с охлаждаемым шкафом	СОЭИ-2	55	1680	840	1030	0,30
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭИ-3	60	1680	840	1030	0,30
Секция низкотемпературная	СН-0,15	30	1260	800	920	0,35
Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4	70	2000	800	920	0,35

Норма воды для бульона

Наименование бульона	Норма воды, л
Костный	1,25
Мясной	1,25
Рыбный	1,1
Куриный	1,15
Грибной	1,25

Номенклатура немеханического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Габариты		
		Длина	Ширина	Высота
Секция-стол с моечной ванной	СВСМ	1470	840	860
Стол производственный	СП	1450	840	860
Стол производственный	СП	1050	840	860
Стол производственный модулированный	СПСМ	1450	840	860
Стеллаж передвижной	СПП	1050	630	2000
Моечная ванна на одно отделение	ВМ-1СМ	1050	840	860
	ВМ2-1СМ	1680	840	860
	ВМ3-1СМ	1680	840	860
	ВМ-1	840	840	860
Моечная ванна передвижная	ВПСМ	840	630	860

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

Учебники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий ОП: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 320 с.
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 304 с.
3. Драчева Е. Л. Менеджмент : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. — 17-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с. - Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293434>
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.И.Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. - Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346837>
5. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Базаров. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с. - Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=358407>

Справочники:

1. Станкевич Г.П. Справочник молодого официанта. – М.: Высшая школа, 2010г
2. Гутник Б.Е. Справочник по разделке мяса, производству полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых мясных блюд. М. Легкая и пищевая промышленность
3. Справочник технолога общественного питания – М. Экономика, 2010г.
4. Ершов А.Н. Справочник руководителя предприятия общественного питания.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- Ш, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>