

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15
«ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Георгиевск 2023 г

Методические указания по выполнению дипломного проекта составлены в соответствии с учебным планом

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
протокол № _____ от «___» _____ 20____ г.

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

М.И. Алишев

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

Председатель ПЦК общественного питания

Дибияева М.С.

Зав. технологическим отделением.

Сощенко И.Г.

Составитель:
Преподаватель

Малашихина М.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации (ГИА). ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Цель ГИА (защиты ВКР) – определение соответствия результатов освоения обучающийся образовательной программы СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО, готовности и способности решать профессиональные задачи. Подготовка и защита ВКР способствует определению соответствия сформированных общих и профессиональных компетенций требованиям современного рынка труда, определению соответствия полученных обучающимся знаний и умений квалификационным требованиям. Выпускная квалификационная (дипломная) работа – итоговая работа учебно-исследовательского характера. Тематика выпускной квалификационной работы должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся самостоятельно на завершающей стадии обучения.

Период выполнения ВКР (дипломной работы) состоит из нескольких этапов:

-выбор, закрепление темы и утверждение руководителя ВКР (Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения).

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться: на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий, проектов.

- выбор и закрепление базы практики в соответствии с темой ВКР
- утверждение задания на ВКР;
- сбор материала для ВКР на объекте практики (ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением дипломной работы) и его критический анализ;
- защита отчета по преддипломной практике;
- написание и оформление ВКР;
- предварительная защита ВКР;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Обращаем Ваше внимание на следующие моменты:

Дипломный проект – это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, а также по направлениям углубленной подготовки.

Обучающийся, не прошедший преддипломную практику, не допускается до выполнения ВКР. Не защищенный в установленные сроки отчет о преддипломной практике является академической задолженностью.

Обучающийся несет персональную ответственность за:

- выполнение календарного плана;
- самостоятельность выполнения ВКР;

- достоверность представленных данных и результатов;
- оформление, структуру и содержание ВКР в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению ВКР;
- соответствие предоставленных комиссии электронных версий (ВКР, презентационных материалов и доклада) бумажным версиям документов;
- исправление недостатков в ВКР, выявленных руководителем;
- достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет
- ресурсы и литературные источники.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель. В обязанности руководителя

ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

По завершении обучающимся выполнения ВКР (за две недели до защиты ВКР) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя колледжа по УР.

Обучающийся обязан:

- вести систематическую подготовительную работу с научной литературой;
- поддерживать связь с научным руководителем, регулярно информируя его о ходе работы;
- в установленные сроки отчитываться о степени готовности выпускной квалификационной работы;
- по мере написания глав и параграфов работы предоставлять черновой текст научному руководителю и вносить необходимые исправления и изменения в соответствии с его замечаниями и рекомендациями;

- в установленный срок предоставить готовый текст выпускной квалификационной работы рецензенту;
- в назначенный срок явиться на защиту.

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты ВКР. Рецензия должна содержать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Образовательная организация после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК. Процедура передачи определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

К защите ВКР допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело» в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все виды аттестационных испытаний.

Законченная ВКР, подписанная на титульном листе студентом, руководителем и консультантами (все подписи на титульном листе должны быть выполнены черными чернилами или тушью), вместе с отзывом руководителя ВКР представляется на подпись заместителю директора по УВР, за 2 недели до защиты дипломного проекта. Далее ВКР направляется на рецензирование.

Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений - заказчиков кадров соответствующего профиля.

ВКР должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за 2 недели до защиты дипломного проекта.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

- тема рецензируемой ВКР;
- актуальность выбранной темы;
- полнота раскрытия проблемы;
- перечень достоинств ВКР и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
- перечень недостатков;
- грамотность и лаконичность текста;
- заключение о возможности допуска ВКР к защите;
- общая оценка ВКР по четырех балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) с указанием возможности ее внедрения в практическую деятельность.

Форма рецензии приведена в приложении

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДИЛОМНОГО ПРОЕКТА.

Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование министерства, наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителя и консультантов по соответствующим разделам и т. д. (Приложение).

Титульный лист выдает студенту руководитель.

Задание выдается руководителем дипломного проекта не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики.

Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены.

Введение обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной работы.

Теоретическая часть должна представлять:

характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития;

организация приготовления блюд в структурном подразделении предприятия:-, организация рабочих мест, подбор инвентаря, оборудования и т.д.)

Кроме того должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

Теоретическая часть не должна превышать 30-35% от общего объема.

Практическая часть должна включать разработку нового блюда и содержит:

товароведно-технологическую характеристику сырья: характеристика сырья (классификация, пищевая ценность и др.), механическая и тепловая кулинарная обработка сырья, изменение пищевых веществ при кулинарной обработке;

-рецептуру;

-подробное описание технологии приготовления;

-пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса; технико-технологическую карту.

Планирование выпуска продукции.

- анализ производственной программы.

Заключение.

Список использованной литературы

Список литературы - это органическая часть любой научной работы. Список включает в себя цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме.

Варианты расположения литературы в списке:

алфавитное;

по типам документов;

систематическое;

по мере использования (по главам и разделам);

хронологическое и др.

Расположение материала в списках либо определяется автором, либо автор согласовывает его с правилами, принятыми в данной организации, журнале, совете по защите диссертаций и т. д. В любом случае внутри разделов сведения об источниках располагаются в алфавите библиографического описания (автор или заглавие).

Алфавитное расположение источников означает, что выдерживается строгий словный алфавит заголовков библиографического описания (авторов или заглавий). Этот способ расположения записей аналогичен расположению карточек в алфавитном каталоге библиотек. Отдельно выстраивается алфавитный ряд на кириллице (русский язык, болгарский и т. п.) и ряд на языках с латинским написанием букв (английский, французский, немецкий и т. п.).

При **расположении по типам документов** материал в списке литературы располагается сначала по типам изданий: нормативные документы, книги, статьи, стандарты и т. д., а внутри раздела - по алфавиту (автор или заглавие).

Систематическое расположение означает деление списка на разделы в соответствии с системой науки или отрасли. В этом случае за основу можно брать известные системы классификаций, например библиотечные. В этом случае список напоминает разделы систематического каталога библиотеки.

Расположение по мере использования (по главам и разделам). Простая структура такого списка неудобна в связи с тем, что в нем трудно ориентироваться и искать нужный источник. Такой способ чаще всего применяют в небольших статьях (докладах), где список использованных источников небольшой. Чаще всего такой способ применяется в крупных научных изданиях — монографиях. При этом есть определенное неудобство, которое заключается в том, что один и тот же источник, используемый в нескольких разделах, будет включен в список несколько раз.

Хронологическое расположение материала используется чаще всего в работах исторического характера, где важно показать периоды и обратить внимание на то, в какое время был опубликован тот или иной источник.

Расположение материала диктуется видами изданий, описание на которые включены в список литературы (например, если в списке стандартные документы, то удобнее располагать их по мере возрастания номеров - в номерном порядке и т. д.). Основой списка источников (литературы) является библиографическое описание издания, которое и позволяет выстроить список в той или иной логике.

В приложении прикладывается чертеж цеха с расстановкой оборудования, а также схема предприятия со всеми группами помещений, технико-технологические карты, технологические карты, план- меню, требования в кладовую, калькуляционные карты на разработанные блюда, сырьевая ведомость, накладная на отпуск товара.

Приложения могут включать: материалы, дополняющие работу: расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, графики, рисунки, диаграммы и т. п.

ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Вопрос о допуске ВКР (проекта) к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя по направлению деятельности и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

Образовательная организация имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, признание квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВКР

Объем ВКР должен составлять 45 и более страниц печатного текста (без приложений) с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А-4;

- межстрочный интервал – полуторный;

- шрифт текста, заголовков подразделов полужирный 14 пт, заголовков разделов и других структурных элементов 14 пт полужирный, Times New Roman, цвет шрифта -черный;

- размеры полей: правое - 10- мм ; верхнее - 20 мм ; левое и нижнее - по 20 мм;

Таблицы и графики, содержащиеся в тексте, оформляются в соответствии с правилами.

Для отделения чисел от единиц измерения, знаков %, §, №, а также для отделения инициалов друг от друга и от фамилий необходим пробел. Чтобы при этом части выражения не отрывались при переносе или выравнивании, используется «неразрывный пробел», который в программе Word набирается сочетанием клавиш Ctrl + Shift + пробел. Знаки параграфа, многоточия, тире, апострофов и кавычек можно найти в программе Word в разделе меню Вставка – Символы – Специальные символы.

Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать в левом верхнем углу над заголовком таблицы после слова “Таблица”. Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.

Если в работе одна таблица, её не нумеруют и слово “Таблица” не пишут.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова “Таблица”. Слово “Таблица” и заголовок начинаются с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе Графу “№ п/п” в таблицу включать не следует.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать её без поворота работы, если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы её можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

При переносе таблицы шапку таблицы следует повторить, и над ней размещают слова “Продолжение таблицы”, с указанием её номера. Если шапка таблицы велика, допускается её не повторять, в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Если все показатели, приведённые в таблице, выражены в одной и той же единице, то её обозначение помещается над таблицей справа.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента, обозначения марок материала, обозначения нормативных документов не допускается.

Структура ВКР включает следующие элементы:

- Титульный лист (Приложение 1)
- Содержание
- Введение
- Основная часть (теоретический и практический разделы)
- Заключение
- Список использованной литературы
- Приложения
- Компьютерная презентация ВКР на оптическом диске, файлы электронных таблиц с расчетами.

На титульном листе руководитель ВКР утверждает допуск обучающегося к защите (см. Приложение № 1).

В содержании ВКР указываются наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, перечислить зарубежные и отечественные разработки в данной области, дать аннотации к разделам ВКР. Объем введения 2-5 страниц.

Цель – это конечный результат, который необходимо достичь при завершении работы. (Например, поиск путей улучшения деятельности предприятия, расширение ассортимента блюд, повышение экономического роста предприятия, организация процесса производства и т.д.).

Задача – это выбор путей и средств для достижения целей. Задачи формулируются в виде утверждения того, что необходимо сделать, чтобы цель была достигнута, служат средством реализации цели и носят инструментальный характер.

Объект исследования - это то, что предполагается рассматривать. Объектом исследования может быть процесс, явление действительности, предмет и т.д.

Предмет исследования одна из сторон объекта, которая подлежит изучению, что именно интересует исследователя в той или иной выбранной сфере. Предмет всегда находится в рамках объекта и призван отражать какое-либо его качество или сторону. Это могут быть свойства, признаки, отношения, какие-либо аспекты или новые условия существования, которые будут изучаться (исследоваться) в работе.

Формулы и уравнения

Пояснение значений, символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле.

Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова “где” без двоеточия.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знака плюс (+), или после других математических знаков с их обязательным повторением в новой строке.

Формулы и уравнения в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Допускается нумерация формул в пределах раздела.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ «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.

(Теоретический раздел)

ГЛАВА 1.1 «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.

1.1.1 «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.

1.1.2 «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 1.2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

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

1.2.1 «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 7)

Расчет посетителей сводится в таблицу 2.1

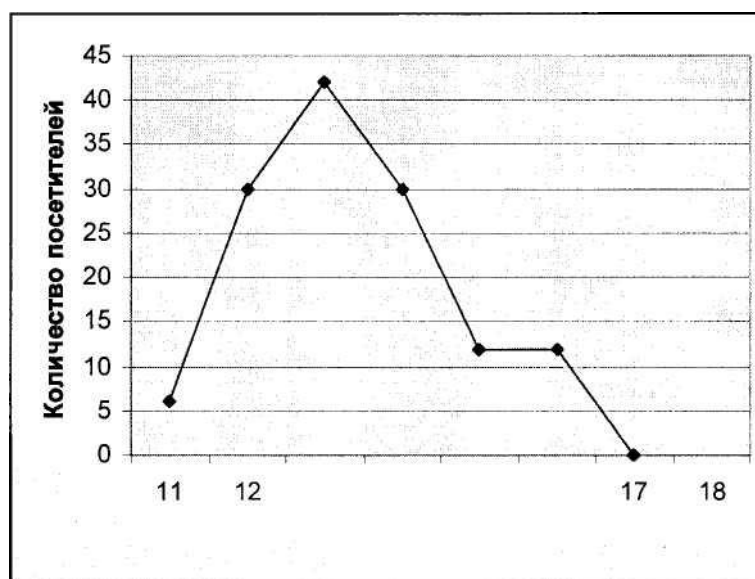
Таблица 1.1

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

(Приложение 8 и 9)

Составить график загрузки торгового зала.

рис. 1



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 10 и 11,12)

1.2.3 «СОСТАВЛЕНИЕ РАСЧЁТНОГО МЕНЮ»

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

1.2.4 «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 1.2

Таблица 1.2

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 № 1.3

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственный за приготовление (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_{день} – общее количество блюд данного вида;

K – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу:

Таблица № 1.4

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

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:

«СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ТАБЛИЦ»

Таблица 1.5

Технологическая операция	Наименование блюда		
	Оборудование	Посуда	Инвентарь

ГЛАВА 1.3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Основные требования к организации производства.

1.3.1. «СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА»

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

1.3.2. «ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХОВ И/ИЛИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ»

Раздел содержит:

план производственного цеха, в котором оборудование расположено с учетом технологического процесса приготовления блюда и предприятия в целом. На плане необходимо учитывать масштаб и взаимное расположение реальных предметов.

описание инвентаря и оборудования цеха;

описание рабочего места при приготовлении основного блюда.

Краткая характеристика цехов (если цеховое деление) и/или подразделений.

Характеристика цеха или подразделения в соответствии с заданием. Техническое оснащение. Организация рабочих мест.

1.3.3 «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:

$$N = n \times t / 3600 \times T_{ц} \times Y \quad (5),$$

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;

$t = K \times 100$; здесь K – коэффициент трудоемкости (Приложение 13);

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

$T_{ц}$ – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч ($T = 7 \dots 7,2$ ч или $8 \dots 8,2$ ч);

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

Таблица 1.6

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 № 6

$$N = N \times K \quad (6)$$

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 № 7)

$$N = Q / N_{в} \times T_{ц} \times Y \quad (7)$$

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

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

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 № 1.8

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 18**).

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 рецептов 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 $V_{\text{к}} = V_{\text{прод}}$

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

$$V_{\text{к}} = 1,15 \cdot \frac{V_{\text{прод}}}{K}$$

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

$$V_k = \frac{V_{\text{прод}} + V_в}{K},$$

где $V_{\text{прод}}$ — объем продукта, дм³;

$V_в$ — объем воды, дм³;

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:

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

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 20)

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 № 1.9

Наименование инвентаря	Ед. изм.	Количество мест норма оснащения

1.3.4. Расчет и планировка цеха или подразделения

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

Таблица №1.10

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол-во	Габариты			Площадь ед. оборудован ия	Площадь, занимаемая оборудованием
			Длин а	Ширин а	Высо та		
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).

1.3.5 «ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

Определение групп товаров, поставщиков, формы поставки, способа доставки, маршрута (Таблица 1.11)

Таблица 1.11

Наименование групп товаров	Поставщики	Формы поставки	Способ доставки	Маршрут доставки

«ОРГАНИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА».

Определение вида помещений для приема и хранения товара, их характеристика, способы хранения продуктов (Таблица 1.12)

Таблица 1.12

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

1.3.6 «ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ, НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ»

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

1.3.7. ОХРАНА ТРУДА.

Организация рабочего места и техника безопасности в цехе при
сложных блюдах.

приготовлении

2. РАЗРАБОТКА БЛЮДА

Практический раздел

Для выполнения практического задания необходимо использовать ГОСТ Р 53996-2010. Национальный стандарт «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». (утв. введен в действие Приказом Росстандарта от 30.11.2010 № 577-ст), ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт Российской Федерации системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Для примера составляется не менее трёх рецептур блюд с использованием региональных продуктов для меню изучаемого предприятия. Нормативно-технологическая документация составляется на основе документов программы «ШЕФ-ЭКСПЕРТ».

Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы:

- разработка акта контрольной проработки кулинарной продукции , мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов;
- оформление технико-технологических карт на блюдо, гарнир и соус;
- составление информационного листа;
- составление калькуляционной карточки;

Используется Государственный стандарт Российской Федерации системы качества Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, составляются блок – схемы производственного процесса производства полуфабрикатов для разработанных блюд и блок-схемы технологических процессов с определениями критических точек риска.

Прилагаются технологические схемы приготовления блюда.

2.1. Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления новых видов блюд

В разделе описывается продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда, которые должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, указать виды сырья, тару при поступлении на предприятия общественного питания, условия хранения

2.2. Разработка акта контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов.

Разработка составляется на основе вышеизложенного документа и оформляется в соответствии с сезонностью продуктов , таблицей (приложение 5)

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
1	Картофель	Варка	30	25	23	3		22

При расчете норм расхода сырья в рецептуре блюда (изделия) массой брутто и нетто руководствуются данными сборников рецептур.

Расчета массы брутто и нетто (Мб ; Ми) производятся по формулам:

$$Мб = Мн / (100\% - \%отх \text{ после МКО}) \quad (1)$$

$$Мн = Мг / (100\% - \%отх \text{ после ТО}) \quad (2)$$

где: Мг - масса готового продукта устанавливается разработчиком рецептуры

Мн – масса нетто % отх - процент отходов определяется по таблицам сборника рецептур.

Расчет процента отходов и потерь (%отх) производят по формуле

$$\%отх = Мотх / Мб * 100 \quad (3)$$

где:

$$Мотх = Мб – Мн \quad (4)$$

Масса брутто и нетто устанавливаются в ходе контрольной проработки ингредиента.

2.3 Оформление технико-технологических карт на блюдо, гарнир и соус.

Оформление технико-технологических карт осуществляется на основе акта контрольной проработки кулинарной продукции , мучных кондитерских и булочных изделий, в которых должны быть указаны требования к оформлению, реализации , показатели качества и безопасности и произведен расчет пищевой ценности (приложение 6.).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну порцию, 1000 г. и на выход по рецептуре.

Технико-технологическая карта оформляется в автоматизированном режиме.

Прим. Используйте при разработке ТТК и ТК, ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".

Расчет энергетической ценности блюда

Энергетическую ценность (ЭЦ) блюда определяется по формуле:

$$ЭЦ = \sum Б Ч 4 + \sum Ж Ч 9 + \sum У Ч 4 \text{ (ккал/г)} \quad (5)$$

Суммарное содержание белков в блюде рассчитывается по формуле:

$$\sum Б = БС1 + БС2 + БС3... \quad (6)$$

Расчет содержания белков, жиров, углеводов в наборе сырья производится по формуле:

$$Бс = Кс Ч Б100/100 \quad Жс = Кб Ч Ж100/100 \quad Ус = Кб Ч У100/100 \quad (7)$$

где: Бс, Жс, Ус - количество белков, жиров, углеводов в 1 сырьевого набора КС - количество сырья (нетто) в блюде Б100, Ж100, У100, – показатели содержания количества белков, жиров, углеводов в 100 сырья определяются по справочнику «Химический состав пищевых продуктов».

Расчет калорийности блюда и его химический состав с учетом потерь части сухих веществ (белков, жиров, углеводов) после тепловой обработки производят следующим образом: определяют химический состав сырьевого набора изделия, пользуясь таблицами справочника "Химический состав пищевых продуктов"; находят размер потерь отдельных сухих веществ при аналогичном способе тепловой обработки (варке, жарке и т.д.) основного и дополнительного продуктов в III томе того же справочника и определяют выход готового изделия как отношение его массы (по рецептуре) к массе исходного сырьевого набора (в %).

3. ПЛАНИРОВАНИЕ ВЫПУСКА БЛЮДА

3.1. Анализ производственной программы

Раздел содержит анализ производственной программы предприятия. Для этого необходимо составить отчет за период времени (месяц, год).

Действующий ассортимент блюд анализируется по методике ABC-анализа.

ABC-анализ позволяет разбить список блюд на три группы, имеющие разное влияние на общий результат (объем продаж).

Группы обозначаются латинскими буквами ABC:

- А — высокая рентабельность
- В — средняя рентабельность
- С — низкая рентабельность

ABC-анализ – это один из самых эффективных инструментов ценообразования и анализа продаж в общественном питании.

По результатам проведения ABC-анализа составляется таблица 12 и вносятся предложения по его корректировке.

Таблица 12

Анализ меню

Наименование блюдо	Число продаж	Себестоимость, руб.	Цена, руб	Оборот, руб	Наценка %	Маржинальная прибыль с еденицы, руб	Маржинальная сумма, руб	Кол-во	оборот	Маржинальная прибыль
-----------------------	--------------	------------------------	-----------	-------------	-----------	-------------------------------------------	----------------------------	--------	--------	-------------------------

Бифштекс с яйцом	95	73,31	150,00	14250	320	76,69	7285,55	A	A	A
Форель жареная	62	31,17	95,00	5890	250	63,83	3957,46	B	A	A
Куриная грудка гриль	37	61,36	150,00	5550	120	88,64	3279,68	B	A	A
Картофель отварной	12	12,96	35,00	420	170	22,04	264,44	C	C	C

3.2 Составление план-меню выпуска разработанного блюда

Планирование выпуска продукции оформляется документом «План-меню» .

3.3 Составление заявки на продукты

Заявка на продукты оформляется документом «Требованием в кладовую».

Для составления заявки на продукты необходимо рассчитать общее количество сырья в соответствии с ассортиментом блюд (изделий) таблица 12, реализуемых в структурном подразделении.

Расчет сырья на заданное количество блюд производится в электронных таблицах по предлагаемому образцу:

Таблица 13

Расчет сырья на заданное количество блюд по плану меню

№	наименование	Салат картофельный с огурцами		Борщ с капустой и картофелем	
		г.	кг	г.	кг
		ед. измерения			
	кол-во порций	1	305	1	156
1	Картофель	77,5	23,6	60,5	9,4
2	огурцы соленые	2,5	0,8		
3	лук зеленый	18,8	5,7		
4	сметана	15	4,6	10	1,6
5	свекла			75	11,7
6	капуста			50	7,8
7	морковь			25	3,9
8	петрушка			6,5	1,0
9	лук репчатый			24	3,7
10	томатное пюре			15	2,3
11	сало свиное			10	1,6
12	сахар			3	0,5
13	уксус			8	1,2

3.5. Отпуск продуктов со склада на производство

Перемещение сырья со склада на производство осуществляется на основании документа «Накладная на отпуск товара» с указанием учетных и продажных цен.

3.6. Калькуляция блюда

Продажная цена готовой продукции состоит из - стоимости сырья (себестоимости) и торговой наценки, которая покрывает расходы на изготовление продукции и учитывает прибыль.

В рыночных условиях предприятия общественного питания не вычисляют цену продажи, а формируют ее в зависимости от уровня покупательского спроса. Главным

критерием цены на продукцию является уровень спроса и предложения, если иное не установлено законодательством. В этом случае вычисляется наценка по формуле:

$$\text{Наценка \%} = \text{цена продажи} * 100 / \text{себестоимость}$$

Для социально значимых категорий организаций (школы, училища, колледжи и высшие учебные заведения, больницы и т.д.) Постановлением Правительства РФ от 7.03.1995г. №239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» устанавливается предел торговой наценки в размере 56%. В этом случае продажную цену вычисляют методом калькулирования по формуле:

$$\text{Продажная цена} = \text{себестоимость} + \text{себестоимость} * \text{наценка \%}$$

Схема оформления калькуляционной карты

организация: Орловский завод "Выход Блюда" ООО
 Предприятие: ООО "Выход Блюда"
 Наименование блюда: Салатный

наименование блюда: Салатный

Унифицированная форма № ОП-1
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России от 25.12.98 №132

номер по сборнику рецептов: 330501

дата составления: []

порядковый номер карты: 2451

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

№	Наименование продуктов	Ед. изм.	норма	цена	сумма
1	курица мороженая	кг	0,074	230,00	17,02
2	картофель	кг	0,027	30,00	0,81
3	огурцы свежие	кг	0,031	200,00	6,20
4	помидоры свежие	кг	0,029	230,00	6,67
5	салат	кг	0,014	170,00	2,38
6	майонез	кг	0,03	150,00	4,50
7	соус кунный		0,005	168,00	0,84
	себестоимость		1 порция		38,42р.
	себестоимость		100порции		3 842,00р.
	Цена без учета налога с продаж				59,94р.
	наценка		56%		21,52р.
	Выход в готовом виде		150		

Цена 1 порции с наценкой: 21,52р.

общая стоимость сырьевого набора: 38,42р.

цена продажи: 21,52р.

выход порции: 150

По результатам расчета сырьевого набора и стоимости блюда оформляется калькуляционная карта см. приложение 6.

3.7 Расчет рентабельности выпуска блюда

Рентабельность выпуска блюда рассчитывается по формуле:

$$\text{Пр.п} \\ \text{Рр.п} = \frac{\text{Пр.п}}{\text{С}} * 100\%$$

где: Рр.п - рентабельность выпуска блюда;

Пр.п- прибыль от реализации блюда (валовый доход)

С - себестоимость реализованной продукции.

Основные экономические показатели сводятся в таблицу 14.

Таблица 14

Рентабельность выпуска блюда

Показатель	За день, руб.
Товарооборот выпуска блюда, руб.	
Себестоимость, руб.	
Валовой доход, руб.	
Рентабельность выпуска блюда, %	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывается значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 3 страниц текста. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Дипломный проект должен иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура Дипломного проекта включает:

«Титульный лист» (Приложение 1)

«Задание на выполнение Дипломной работы» (Приложение 2)

«СОДЕРЖАНИЕ»

«ВВЕДЕНИЕ»

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ГЛАВА 1.1 «ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ»

1.1.1. Перечень услуг, предоставляемых предприятием

1.1.2. Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания.

ГЛАВА 1.2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

1.2.1. Расчет посетителей торгового зала.

1.2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день

1.2.3. Составление расчетного меню

1.2.4. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню

ГЛАВА 1.3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА».

1.3.1. Структура производства

1.3.2. Характеристика цехов или подразделения

1.3.3. Производственный персонал цеха или подразделения

1.3.4. Расчет и планировка цеха или подразделения

1.3.5. Организация снабжения предприятия

1.3.6. Инвентаризация, нормативная документация

1.3.7. Охрана труда.

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ГЛАВА 2.1 «РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА»

2.1.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

2.1.2. Технологический процесс приготовления сложных блюд.

2.1.3. Варианты оформления и подачи сложных блюд.

3. ПЛАНИРОВАНИЕ ВЫПУСКА БЛЮД

ГЛАВА 3.1 «АНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ»

«ЗАКЛЮЧЕНИЕ»

«СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ»

«ПРИЛОЖЕНИЯ»

ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

«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.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ГЛАВА 1.1 «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.

1.1.1 «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.

1.1.2 «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 1.2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

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

2. Практическая часть

Глава 2.1. «РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА»

2.1.1. «ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ»

Характеристика сырья (товароведная характеристика, хранение).

2.1.2 «ТЕХНОЛОГИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД»

Описание предварительной механической кулинарной обработки продуктов.
Составление технологической схемы приготовления блюд.

Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь.

Технологические схемы кулинарной продукции из однодневного (расчетного) меню выполняются на стандартных листах и включаются в качестве одного из разделов пояснительной записки курсового проекта.

Пример технологической схемы показан в приложении. Технология приготовления блюда с фото данного изделия. Расчет технико-технологических карт. Образцы карт приведены в приложении.

«УТВЕРЖДАЮ» _____

руководитель предприятия Ф.И.О.

« » _____ 200 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

_____.

Вырабатываемое и реализуемое _____.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – _____

Консистенция – _____

Цвет – _____

Вкус – _____

Запах – _____

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан Пин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____ на выход _____ г

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность,г

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав.производством _____

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствует критериям указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Инженер технолог _____

Ответственный исполнитель _____

2.1.3 «ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ СЛОЖНЫХ БЛЮД»

Правила оформления блюд их подача. Сервировка стола.

«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 Дипломному проекту включают материалы, связанные с выполнением дипломного проекта, 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.*)

ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

Графическая часть дипломного проекта представляет собой чертеж цеха с расстановкой оборудования, а так же схема предприятия в целом. Графическая часть выполняется на листе формата А-4.

ГБПОУ ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Отделение общественного питания
ПЦК общественного питания
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
_____ Казаков В.Н.
«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

Студента _____

1. Тема работы «_____»

_____»,

утвержденной приказом по колледжу от «___» _____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы « _____ » _____ 20__ г.

3. Исходные данные к работе _____

4. Содержание практического материала _____

5. Перечень практического материала _____

6. Консультации по работе с указанием относящихся к ним разделов работы:

Раздел	Консультант	Подпись, задание выдал	Дата, задание принял

7. Дата выдачи задания « _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на дипломный проект

студента(ки) _____ курса _____
группы _____ отделения общественного питания
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Основное содержание рецензии:

1. Актуальность темы _____

2. Особенность наиболее существенных выводов и рекомендаций, сделанных в дипломном проекте _____

3. Практическая значимость и возможность использования рекомендаций, сделанных в дипломном проекте _____

4. Оценка оформления дипломного проекта и графических работ _____

5. Оценка работы в баллах _____

Дата _____

(ф.и.о. рецензента)

(должность)

Подпись _____

ОТЗЫВ

о работе студента _____ курса _____
группы _____ отделения общественного питания
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ГБПОУ ГРК «Интеграл» _____

по выполнению дипломного проекта на тему:

« _____

_____»

Объём выпускной квалификационной работы: _____

Количество листов пояснительной записки: _____

Количество листов графиков, чертежей: _____

Заключение о степени соответствия выполненной работы заданию: _____

Проявленная самостоятельность при выполнении работы. Плановость и дисциплинированность в работе. Индивидуальные особенности выпускника: _____

Положительные стороны работы:

Недостатки дипломного проекта:

Характеристика общепрофессиональной и специальной подготовки выпускника:

Заключение и предлагаемая оценка дипломного проекта:

Руководитель

(подпись)

«_____» _____ 20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. Теоретическая часть

ГЛАВА 1.1 «ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ»

ГЛАВА 1.2 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ»

ГЛАВА 1.3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА».

2. Практическая часть

ГЛАВА 2.1 «РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА»

2.1.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья.

2.1.2. Технологический процесс приготовления сложных блюд.

2.1.3. Варианты оформления и подачи сложных блюд.

3. Планирование выпуска блюд

ГЛАВА 3.1 «АНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. График выхода на работу.

2. План цеха с размещением оборудования.

3. Техничко-технологические карты.

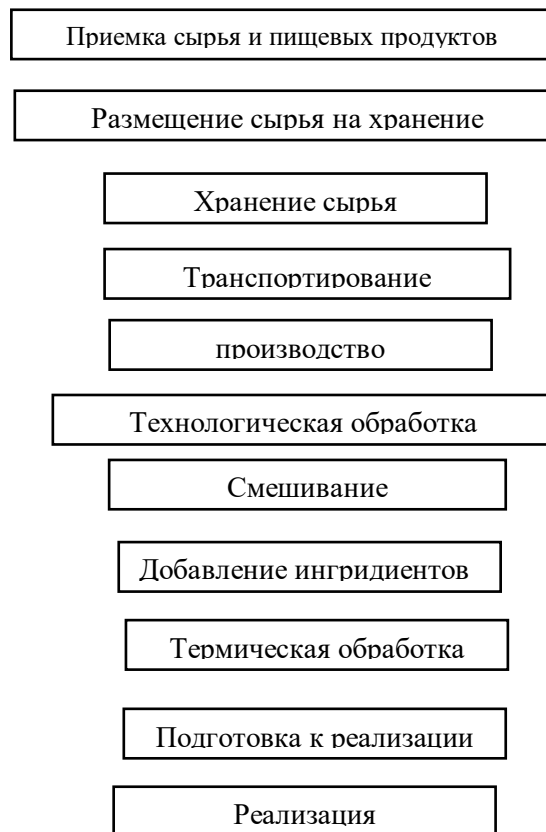
ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

					(указать специальность, шифр зач. книжки)			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>	Введение	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Разраб.</i>								
<i>Провер.</i>								
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Утверд.</i>						Дипломная работа		

Blank area for content.

					Указать специальность, шифр зач.книжки	Лис
<i>Изм.</i>	<i>Лис</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>		

Блок-схема технологического процесса приготовления блюда



ККТ №1 –контроль органолептических показателей сырья и пищевых продуктов и сопроводительной документации

ККТ №2 –контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов

ККТ 33-контроль органолептических показателей блюд

Приложение 5.

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

_____ место проведения _____ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: _____

Директор: _____

Бухгалтер: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: _____

Для контрольной проработки взято: _____

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брут то г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г

Выход п\ф, г _____

Выход готового изделия, г _____

Технология приготовления

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« ____ » _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____

Вырабатываемое и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Консистенция _____

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (грамм) содержит			
100 грамм блюда (изделия) содержит			

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Наименование продуктов			
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			
	Стоимость 1 блюда			
	Наценка, в % к себестоимости			
	Цена продажи блюда			
	Выход 1 блюда (в граммах)			
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: **Директор**

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
Закусочная:	
Утро	20
День	30
Вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
Утро	40
День	60
Вечер	100 (1,6ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
День	40
Вечер	60
Самообслуживание:	
Через стойку	20
Через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
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	Перерыв			
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	Перерыв			
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 предприятии, 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
Столовая:	
Общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
Завтрак	2
Обед	3
Ужин	2
При производственном предприятии (комплексный рацион):	
Завтрак	3
Обед	3 – 4
Ужин	3
При вузах:	
Завтрак	2
Обед	3
Ужин	2
Ресторан:	
Городской и при гостиницах:	3.5
Днем	3
Вечером	4
При вокзалах	3.5
Кафе:	
С самообслуживанием	2.5
С обслуживанием официантами	2.5
Кафе специализированные:	
Молочная	1.5
Кондитерская	0.8
Молодежное	2.5
Мороженое	1.2
Детское	1.5
Кафе – автомат	2
Закусочная с самообслуживанием:	
Пирожковая	1
Чебуречная	2
Сосисочная	2
Пельменная (вареничная)	2
Закусочная с обслуживанием официантами:	

Шашлычная	2.5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специал.)	1.5

Приложение 11

Коэффициент потребления блюд в зависимости
от типа предприятия

Предприятия общественного питания	коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных блюд			
		ХОЛОДНЫХ	I - х	II - х	Сладких
	m	mх	mI	mII	mсл
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					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
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

Приложение 12

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 закуски:</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 обще- го кол-ва блюد	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 об- щего кол-ва блюд	От дан- ной груп- пы
Холодные блюда и закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономи- ческие продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолоч- ные 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	

4. Кафе, %

Блюда	Кафе	Молодежное	Детское	Молочное	Кондитерская
-------	------	------------	---------	----------	--------------

	От общего кол-ва блюد	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От дан- ной груп-пы	От общего кол-ва блюд	От дан- ной груп-пы	От общего кол-ва блюд	От дан- ной груп- пы	От обще-го кол-ва блюд	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	

Приложение 13

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 соленые 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 кореньев	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 гречками	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 гречками, 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 свежемороженный 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 изделия 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, печенька, 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

Приложение 14

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
------------------------------------------------------------	-----

Приложение 15

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

Приложение 16

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 рубленого 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

Размеры наценки для различных типов предприятий общественного питания

Предприятие общественного питания	Размер наценки, %
Столовые общедоступные:	
диетическая	15
с самообслуживанием	15
с обслуживанием официантами	20
Столовая пр пром. Предприятия, ВУЗе (по абонентам)	10
Ресторан:	
общедоступный	100
при гостиницах	100
железнодорожный	100
вагон-ресторан	100
Кафе:	
с самообслуживанием	60
с обслуживанием официантами	80
Кафетерий	80
Закусочная общего вида	60
Пончиковая	50
Шашлычная (с обслуживанием официантами)	100

Годовая норма амортизации

№№ п/п	Предприятие общественного питания	Месячн. норма амортиз., %	Годовая норма амортиз., %
1	2	3	4
1	Здание		4,00
2	Машины и оборудование		
	- шкаф пекарский (ШПСЭМ-3)	1,667	20,004
	- шкаф жарочный	1,19	14,28
	- овощерезка "Гамма 5А"	1,19	14,28
	- картофелечистка	1,19	14,28
	- тестомесильная машина	0,833	9,996
	- камера холодильная низкотемпературная КХН-4,5	0,573	6,876
	- камера холодильная	0,833	9,996
	- лифт	1,042	12,504
	- машина посудомоечная ЛЛПУ-700	1,19	14,28
	- машина УОМ	1,042	12,504
	- тестомес	1,19	14,28
	- измельчитель "Гамма"	1,19	14,28
	- протирочная машина ИПР 350-01	1,196	14,352
	- микроволновая печь	1,667	20,004
	- холодильник	0,516	6,192
	- холодильник "СТИНОЛ"	0,833	9,996
	- электроплита 4-х конфорочная	1,19	14,28
	- стол разделочный	0,833	9,996

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.: одобр. 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов 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 рецептов 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>

