



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени
В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»
КОЛЛЕДЖ**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

**Методические указания по выполнению
выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»
для среднего звена**

Нижнекамск – 2020

Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны по соответствию ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические указания предназначены для студентов всех форм обучения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

Протокол заседания № 7 от «25» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой,

д.б.н., профессор, руководитель ООП Матвеева / Е.Л. Матвеева/

Заведующий библиотекой Хамитова / З.А. Хамитова /
(подпись) (ФИО)

1.

Общие положения

1.1. Настоящие рекомендации разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, федеральными государственными образовательными стандартами (далее - ФГОС) по программам среднего профессионального образования (далее - СПО) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.

1.2. Рекомендации устанавливают требования к выбору тематики, организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих программы СПО.

1.3. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) является обязательной частью ГИА. ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы, дипломного проекта). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальностям отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели и на защиту ВКР – 2 недели.

1.4. Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1.5. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора.

1.6. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций,

осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Ректор Университета (директор филиала Университета) является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

1.7. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования, предусмотренные учебным планом основной профессиональной образовательной программой по специальности

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

1.8. Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

1.9. Государственный экзамен по отдельной дисциплине определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данной дисциплины, установленное соответствующим ФГОС СПО.

2. Определение темы выпускной квалификационной работы

2.1. Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практикоориентированный характер.

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.

2.2. Перечень тем разрабатывается преподавателями образовательных организаций и обсуждается на заседаниях выпускающих кафедр с участием председателей ГЭК. Целесообразно перечень тем согласовывать с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки

выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.3. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

2.4. ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

2.5. 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.

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

3. Руководство выпускной квалификационной работой

3.1. Перечень тем ВКР, закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей осуществляется распорядительным актом образовательной организации. К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников.

3.2. В обязанности руководителя ВКР входит:

- 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;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

3.3. Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается на заседании выпускающих кафедр, подписывается руководителем ВКР и утверждается заведующими выпускающих кафедр.

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

3.5. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом.

3.6. В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

4. Требования к структуре, содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы

4.1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, как правило, включает в себя: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости).

Пример задания на ВКР приведен в Приложении 1, пример титульного листа приведен в Приложении 2. В Приложениях 3 и 4 представлены бланки отзыва и рецензии на выпускную квалификационную работу.

4.2. **Во введении** необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

4.3. **Основная часть** ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав.

Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

4.4. Основная часть ВКР должна содержать, как правило, три главы (характеристика предприятия, организационный, технологический) (Приложение 5).

Первая глава состоит из двух частей:

- характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом;
- характеристика услуг, предоставляемых предприятием;

Характеристика предприятия включает: тип, класс, количество мест в зале и на летней площадке (если таковая предусматривается); контингент; концепцию предприятия и его специализацию; особенности ассортимента реализуемой продукции; название; режим работы; адрес предприятия; конкретное место расположения (отдельно стоящее здание, встроенное в жилое помещение, офис); этажность здания; внешний вид предприятия и подходы к нему; здание является собственным или арендуемым; основные функциональные группы помещений предприятия, их взаимосвязь; методы и формы обслуживания; способы расчета с потребителями (наличный, безналичный).

По характеру производства и в зависимости от выполняемых функций предприятия классифицируют на заготовочные, доготовочные, раздаточные, торговые, смешанного типа (с полным циклом производства).

Основные типы заготовочных предприятий: фабрика - заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика - кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи. Заготовочные предприятия работают на сырье; на полуфабрикатах, получаемых от предприятий пищевых отраслей промышленности; на сырье и полуфабрикатах. Они специализируются на производстве продукции для снабжения доготовочных предприятий.

Фабрика - заготовочная – крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Фабрика – заготовочная имеет большое складское хозяйство, мясной, птицеголевой, рыбный, овощной, кулинарный и кондитерские цехи, экспедицию. Производственные цехи оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием, поточными механизированными линиями для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд.

Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики - заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей.

Фабрика - кухня – крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрика кухня отличается от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. В состав фабрики – кухни кроме

основных цехов могут входить цехи по производству безалкогольных напитков, кондитерских изделий, мороженого, охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Комбинат питания – крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика - заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Комбинат питания создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района, сотрудников близлежащих учреждений. Комбинат питания может быть создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Создаются также комбинаты школьного питания.

Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Предназначены для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы или овощей и снабжения ими доготовочных предприятий.

Доготовочные предприятия общественного питания осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. Доготовочные предприятия могут находиться в самостоятельном управлении или представлять собой структурное подразделение организационной системы. К ним относятся столовые, кафе, бары, вагоны-рестораны, закусочные.

Раздаточные предприятия реализуют готовую продукцию, полученную от заготовочных и других предприятий, и организуют ее потребление в залах. Функция производства в них почти отсутствует. К ним относятся столовые - раздаточные, предприятия быстрого обслуживания, кафетерии, павильоны, мини-кафе, летние кафе.

Торговые предприятия – магазины кулинарии, буфеты, торговые палатки, для которых характерна функция реализации продукции.

Предприятия смешанного типа выполняют все три функции, осуществляют полный цикл производственного процесса: обработку сырья, выпуск полуфабрикатов, приготовление готовой продукции, ее реализацию и организацию обслуживания. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания – комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из многих видов сырья. Специализированные предприятия производят и реализуют продукцию из определенного вида сырья (кафе-молочные, кафе-кондитерские, рыбные рестораны), а также однородную продукцию (рестораны и кафе) с национальной кухней, диетические столовые. Кроме того есть узкоспециализированные предприятия, которые выпускают продукцию узкого ассортимента (шашлычные,

пельменные, вареничные, чебуречные и т.д.).

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих объем и виды производственных услуг, уровень и качество обслуживания, а также функционального назначения и ассортимента собственной продукции предприятия различают по типам и классам. Основные типы предприятий общественного питания установлены в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Тип предприятия общественного питания: предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и технической оснащенностью. Класс предприятия общественного питания: совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

ГОСТ Р 50762-2007 устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса – «люкс», «высший» и первый.

Во второй части главы рассматривается классификация услуг общественного питания, общие требования к ним, требования безопасности услуг общественного питания и методы оценки и контроля качества услуг общественного питания установлены ГОСТ Р 50764-2009. Перечень услуг общественного питания приведены в общероссийском классификаторе услуг населению ОК 002-93 (Приложение б).

В соответствии с темой дипломной работы и на основании вышеназванных документов следует определить услуги, предоставляемые предприятием. Перечень услуг необходимо оформить в табличной форме (Приложение б).

Вторая глава состоит из девяти частей:

- расчет числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску;
- разработка ассортимента блюд в соответствии;
- с типом предприятия;
- составление меню;
- расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов;
- организация складского хозяйства предприятия;
- разработка производственной программы;
- организация работы раздачи и презентации блюд;
- организация процесса обслуживания на предприятии;
- организация контроля качества продукции на предприятии.

Расчет числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску

В этой части следует рассчитать число потребителей предприятия, определить количество блюд, реализуемых в планируемом предприятии.

Расчет числа потребителей проводится по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале. Примерные графики загрузки различных типов предприятий общественного питания даны в Приложении 7. Данные в приложении графики могут быть скорректированы, исходя из условий настоящего времени, применительно к конкретным условиям месторасположения предприятия, режима работы и специфики контингента обслуживания, пользуясь материалами, полученными в период преддипломной практики, других видов практики, литературными данными, пользуясь данными технико-экономического обоснования проекта.

Если предприятие общественного питания обслуживает производственное предприятие или учреждение, то режим его работы зависит от режима работы обслуживаемого объекта (число смен, продолжительность каждой смены и обеденного перерыва) и согласовывается с администрацией. Часы работы столовой, обслуживающей учебное заведение, определяют в соответствии с организацией учебного процесса (обучение студентов в дневные и вечерние часы, продолжительность перерывов между лекциями и т. д.)

В ресторанах при вокзалах (железнодорожных речных и аэровокзалах) часы работы залов устанавливают в соответствии с расписанием движения транспортных средств.

Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в Приложении 8.

Пример. Рассчитать количество потребителей для столовой на 100 мест при госучреждении.

Расчет оформляется в виде таблицы 1.

Таблица 1 – График загрузки зала столовой

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за 1 час	Загрузка зала, %	Количество потребителей
Завтрак			
8-9	3	30	90
9-10	3	20	60
10-11	3	20	60
Итого:			210
Обед			
11-12	2	40	80
12-13	2	60	120
13-14	2	90	180
14-15	2	70	140
15-16	2	40	80

Итого:		600
--------	--	-----

Определение числа потребителей производится по (формулам 1-2).

Если в предприятии предполагается несколько видов питания: завтрак, обед, ужин, шведский стол, бизнес-ланч, диетическое питание, банкетное обслуживание – количество потребителей следует определить отдельно по каждому виду питания или обслуживания.

Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения (формула 3).

Примерные значения оборачиваемости мест для различных предприятий общественного питания приведены в Приложении 9 .

Исходными данными для определения количества блюд являются число потребителей и коэффициент потребления блюд (формула 4).

Значение коэффициента потребления блюд для различных типов предприятия общественного питания определены исходя из фактических средних данных о ежедневной реализации блюд в этих предприятиях в разные периоды времени и приведены в (Приложении 10).

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) проводят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (Приложение 11).

Если на предприятии общественного питания (столовая общедоступная, диетическая и др.) предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то количество блюд определяют для каждого приема отдельно формулы 5-7.

Затем проводят ориентировочную разбивку общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда и ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых (Приложение 11).

Рекомендуемое процентное соотношение различных групп блюд может быть скорректировано для конкретных условий.

$$n_3 = N_3 m_3$$

N_3 – число потребителей в течение дня,

m_3 – нормы потребления

$$n_3 = 210 \cdot 2 = 420 \text{ (табл. 1.)}$$

$$n_0 = 600 \cdot 3 = 1800 \text{ (табл.1.)}$$

Пример. Рассчитать соотношение количество блюд для столовой на 100 мест при госучреждении.

Расчеты сводятся в таблицу 2

Таблица 2 – Расчет соотношения блюд

Блюда	Завтрак			Обед		
	от общего количества	от данной группы	Количество блюд	от общего количества	от данной группы	Количество блюд
Холодные блюда и закуски:	35		147	20		120
Рыбные, мясные, салаты		70	103		70	84
Молоко и кисломолочные продукты		30	44		30	36
Супы:				25		150
Вторые горячие блюда:	50		210	35		210
Рыбные, мясные,		60	126		80	168
овощные, творожные		40	84		20	42
Сладкие блюда и горячие напитки	15		63	20		120

Если в предприятии в определенные часы имеется меню бизнес-ланча (ресторан, кафе), то количество блюд каждого наименования, входящих в состав данного бизнес-ланча, должно соответствовать числу потребителей, пользующихся им. В меню может быть предусмотрено несколько вариантов бизнес-ланчей. Процентную разбивку блюд в этом случае не делают.

Определение числа блюд, отпускаемых на дом или в офис, формула 8.

Рекомендуется следующее примерное распределение блюд, отпускаемых на дом, по определенным группам: супы – 45%, вторые горячие блюда – 50%, сладкие – 5% от общего количества блюд, отпускаемых на дом или в офис.

Кроме общего количества блюд, определенного с помощью нормы потребления на одного потребителя, в предприятиях общественного питания реализуется продукция, как хлеб, хлебобулочные изделия, холодные напитки, соки, кондитерские изделия, фрукты, вино водочные изделия и т.п. В зависимости от типа предприятия этот вид продукции определяется дополнительно исходя из норм потребления этого вида продукции на одного потребителя (Приложение 12).

Расчеты сводятся в таблицу 3.

Таблица 3 – Расчет количества напитков кондитерских изделий, хлеба, фруктов

Наименование продукции	Единица измерения	Норма на 1 потребителя	Количество продукции на расчетное число потребителей

Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия

В этом разделе необходимо разработать ассортимент блюд в соответствии с выбранным типом предприятия.

Ассортимент – это перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

Ассортимент блюд, напитков следует оформить в табличном виде.

Пример. Разработать ассортимент блюд для столовой на 100 мест при госучреждении.

В соответствии с типом предприятия и на основании приведенного примерного ассортимента блюд (Приложение 13) разрабатываем ассортимент для данного предприятия

Таблица 4 – Ассортимент блюд предприятия

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Закуски	3
Салаты	4
Супы	3
Вторые горячие блюда	6
Десерты	3
Напитки (горячие, холодные)	4
Мучные кондитерские изделия	6

Составление меню

Меню – это перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы, объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Меню со свободным выбором блюд составляют на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда. Количество порций различных блюд в меню принимают из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Ассортимент блюд может быть расширен за счет включения в меню фирменных и сезонных блюд (Приложение 14).

Меню для отпуска обедов на дом составляют из тех блюд, которые реализуются в зале.

Меню специализированных предприятий общественного питания (пельменная, чебуречная и т.п.) начинается с блюд, по которым это предприятие специализируется, т.е. с пельменей в ассортименте, чебуреков и т.п.

Меню кафе начинается с горячих напитков.

Если в предприятии реализуются вино-водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которых вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина-белые и красные, столовые, десертные, игристые, ликеры. Далее перечисляются различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

При использовании в меню блюд, не имеющих в Сборниках рецептов блюд, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другие источники, из которых использованы данные блюда и его рецептура. Если из наименования блюда нельзя определить, из каких продуктов оно будет приготовлено, то основные продукты необходимо перечислить. Например: «Салат петровский» (грибы соленые, капуста квашеная, огурцы соленые).

В некоторых ресторанах и кафе для ускорения процесса обслуживания в зале могут быть установлены салат-бары. Ассортимент их продукции включает салаты, овощи, зелень, некоторые холодные блюда из рыбы, мяса, птицы, а также различные блюда. В ресторанах при гостиницах и некоторых других предприятиях общественного питания одной из форм обслуживания по меню со свободным выбором блюд является шведский стол. Ассортимент блюд на шведском столе зависит от времени приема пищи: завтрак, обед, ужин. Для завтрака и ужина на шведском столе может быть 10-15 наименований холодных блюд (гастрономия, салаты, овощи натуральные, зелень); кисломолочной продукции (сыры, масло сливочное, йогурты, сметана, молоко); мучные кондитерские изделия собственного производства; горячие напитки.

Из вторых горячих блюд рекомендуется для завтрака блюда несложного приготовления (сосиски, сардельки, яичные каши, бекон жареный и т.п.), для ужина и обеда – рыбные, мясные, овощные блюда в ассортименте. В меню обеда необходимо также включить 1-2 наименования супа.

Штучные изделия на шведском столе должны быть уменьшенной массы.

Меню скомплектованных завтраков, обедов, ужинов применяют в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях. Их можно также использовать в общедоступных столовых, ресторанах (бизнес-ланч). Расчетное скомплектованное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда, ужина или бизнес-ланча с указанием количества блюд каждого наименования. Рекомендуется составлять несколько вариантов обедов, завтраков, ужинов, бизнес-ланчей различных по составу блюд и стоимости. Исходными данными для составления этого вида меню служат число потребителей и ассортимент блюд для принятого рациона.

В комплексных меню указывают стоимость, а также пищевую и энергетическую ценность каждого блюда в отдельности и комплекса в целом.

Химический состав и энергетическая ценность должны соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат, обусловленных той или иной профессией.

В связи с этим при четырехразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак – 25 %, обед – 35 %, ужин – 15 %. Чтобы комплексы завтраков, обедов, ужинов соответствовали рекомендуемым потребностям организма в пищевых веществах и энергии, необходимо предварительно определить, к какой группе интенсивности труда относится данный контингент, и в зависимости от этого и принятого режима питания распределить эти нормы.

При составлении меню бизнес-ланча в ресторане пищевую ценность блюд рассчитывать необязательно. Блюда, входящие в меню бизнес-ланча, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на блюда.

Расчетное меню дневного рациона применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей: при колледжах, санаториях, домах отдыха, туристических комплексах и т.п. Такое меню составляют также для питания участников конференций, съездов и туристов.

Меню для учащихся и отдыхающих составляют с учетом физиологических норм питания и рекомендуемого набора продуктов; меню для участников различных мероприятий – с учетом стоимости. Меню может быть комплексным (колледжи, турбазы) и со свободным выбором (санатории, дома отдыха), когда блюда заказывают накануне.

Расчетное диетическое меню применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным.

На предприятиях общественного питания рекомендуются стандартные диеты (ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВБД (т)) и номерные диеты: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Если в столовой предусмотрено кроме диетического зала зал общего питания, то диету №15 можно исключить при составлении диетического меню, руководствуясь действующим Сборником рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания.

До 2003 года лечебное питание строилось в виде диетических рационов питания, которые обозначались номерами от 1 до 15 (номерная система диет М.И. Певзнера). Приказом Минздрава России №330 была введена новая номенклатура стандартных диет, определившая единый подход к формированию лечебных рационов в зависимости от потребностей больного в основных пищевых веществах, калорийности.

Основной вариант стандартной диеты (ОВД) назначается при хроническом

гастрите в стадии ремиссии.

Диета с механическим и химическим щажением (ЩД) назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии.

Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) назначается при язвенной болезни при наличии демпинг – синдрома, холецистита, гепатита.

Диета с пониженным количеством белка (НБД) назначается при заболевании почек.

Диета с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета НКД) назначается при различной степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания.

Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая диета ВБД (т)) назначается при туберкулезе.

Банкетное меню составляют в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления служат характер банкета (свадьба, юбилей, и т.п.) и число его участников. Число блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

Пример. Составить меню столовой на 100 мест при госучреждении.

Меню составляется в соответствии с действующими сборниками технических нормативов, технико-технологических карт, разработанных на предприятии. Рецептуры и выход блюд принимают, как правило, по третьему варианту сборника рецептур.

Таблица 5 – Меню обеда столовой на 20 февраля 2019 года

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Выход, г	Количество порций
	<u>Холодные блюда и закуски</u>		
Ч1 86	Окунь заливной	200	14
Ч1 95	Филе птицы под майонезом	50/50/35	30
Ч1 26	Салат витаминный	100	40
	<u>Молочнокислые продукты</u>		
	Сыр голландский	20	12
Ч1 645	Ряженка	200	12
Ч1 645	Кефир	200	12
	<u>Супы</u>		
Ч1 145	Похлебка по- суворовски	350	50
Ч1 112	Борщ московский	45/300	60
Ч1 163	Суп молочный с овощами	250	40
	<u>Вторые горячие блюда</u>		
Ч1 302	Треска отварная, картофель отварной, соус польский	75/50/150	14
Ч1 383	Ромштекс с жареным картофелем	58/4/150	26
Ч1 401	Гуляш с макаронами	50/75/150	39
Ч1 422	Тефтели с гречневой кашей	60/50/150	45

Ч1 215	Рагу из овощей	5/250	44
Ч1 680	Блинчики с творогом и сметаной	30/170	20
	<u>Сладкие блюда</u>		
Ч1 617	Яблоки печеные с вареньем	30/65	10
Ч1 585	Компот из свежих фруктов	200	10
Ч1 580	Земляника со сливками	20/75	15
	<u>Горячие напитки</u>		
Ч1 629	Чай с лимоном	7/15/200	15
Ч1 636	Кофе черный	200	10
	<u>Холодные напитки</u>		
Ч1 647	Напиток клюквенный	200	30
Ч1 652	Отвар шиповника	200	30
	<u>Мучные кулинарные и кондитерские изделия</u>		
Ч1 699	Кулебяка с капустой	100	15
Ч1 695	Ватрушка с творогом	75	28
Ч1 687	Пирожки печеные с яблоками	75	30
ТНК	Эч- почмак	100	70
ТНК	Чак- чак	50	50
ТНК	Рулет с курагой	75	50

Примечание:

Ч1 – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г.

ТНК – Сборник рецептур блюд татарской национальной кухни для предприятий общественного питания

ТТК – Техничко-технологическая карта

Количество мучных кондитерских и булочных изделий собственного производства, определяется в соответствии с нормами потребления мучных кондитерских и булочных изделий собственного производства. Для общедоступной столовой норма потребления составляет 0,3

$$810 \cdot 0,3 = 243$$

Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов

Пример. Произвести расчет сырья и пищевых продуктов для столовой при госучреждении. В зависимости от исходного продукта определяются нормы расхода продукта, выход полуфабриката и готового изделия. В основу расчета положена норма расхода сырья, полуфабриката на единицу изделия или одну порцию блюда (формула 5). Рабочий момент расчета представлен в таблице 6.

Таблица 6 – Расчет расхода сырья и пищевых продуктов

Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Окунь заливной (14 порций)		Филе птицы под майонезом (30 порций)		Итого кг, порций
	Норма продукта на 1 порцию, г	Масса продукта, на расчетное количество	Норма продукта на 1 порцию, г	Масса продукта, на расчетное количество	

		порций, кг		порций, кг	
Окунь	64	0,9			0,9
Лимон	5	0,07			0,07
Петрушка (зелень)	1,5	0,021			0,021
Морковь	5,0	0,1			0,1
Кости рыбные	200	2,8			2,8
Лук репчатый	2,0	0,028			0,028
Петрушка (корень)	1,0	0,014			0,014
Уксус 9%-ный	1,5	0,021	1,5	0,045	0,066
Яйца	8,4	0,12	1,7	0,05	0,17
Лавровый лист	0,03	0,0004			0,0004
Огурцы свежие	50	0,7	50	1,5	2,2
Хрен (корень)	4,5	0,063			0,063
Сахар	3,8	0,05	0,7	0,0021	0,05
Соль	3,8	0,05			0,05
Вода	6,8	0,09			0,09
Курица			72	2,16	2,16
Масло растительное			13,1	0,4	0,4
Горчица столовая			0,8	0,024	0,024
Мука пшеничная			3,5	0,2	0,2
Бульон			17,5	0,5	0,5

Расчет расхода сырья и пищевых продуктов объединяют в сводную продуктовую ведомость (таблица 7)

Таблица 7 – Сводная продуктовая ведомость

Сырье, полуфабрикаты	Масса или количество, кг, шт.	Нормативная документация
Лимон	0,23	ГОСТ 4429-82
Морковь	4,5	ГОСТ Р 51782-2001
Лук репчатый	4,2	ГОСТ Р 51783-2001
Петрушка (зелень)	0,08	ГОСТ 16732-71
Петрушка (корень)	0,14	ГОСТ Р 52652-2006
Огурцы свежие	3,7	ГОСТ 1726-85
Хрен (корень)	0,063	ГОСТ 357-77
Яблоки свежие	1,54	ГОСТ Р 54697-2011
Помидоры	2,5	ГОСТ Р 52477-2005
Картофель	15,2	ГОСТ Р 51808-2001
Чеснок	0,1	ГОСТ 30106-94
Свекла	2,9	ГОСТ Р 52647-2006
Капуста	4,2	ГОСТ Р 51803-2001
Репа	1,3	ГОСТ 743-88
Черешня	0,4	ГОСТ 21922-76
Малина	1,1	ГОСТ 3525-75
Лимон	0,12	ГОСТ 4429-82
Клюква	0,8	ГОСТ 19215-73
Курага	0,3	ГОСТ 28501-90
Окунь	0,9	ГОСТ 1368-2003

Судак	3,05	ГОСТ 1368-2003
Треска	1,3	ГОСТ 1368-2003
Курица	2,2	ГОСТ Р 1.0-2012
Говядина	13,6	ГОСТ Р 55445-2013
Шпик	0,04	ГОСТ Р 55485-2013
Кости рыбные	2,8	ГОСТ Р 50380-92
Уксус 9%-ный	0,03	ГОСТ Р 52101-2003
Уксус 3%-ный	0,3	ГОСТ Р 52101-2003
Яйца	0,6	ГОСТ Р 52121-2003
Лавровый лист	0,0012	ГОСТ 17594-81
Сметана	4,5	ГОСТ Р 52092-2003
Молоко	9,12	ГОСТ Р 52054-2003
Сахар	2,07	ГОСТ Р 12575-2001
Соль	0,07	ГОСТ Р 51574-2000
Вода	21,05	ГОСТ 30813-2002
Горчица столовая	0,024	ГОСТ 27844-88
Масло растительное	0,4	ГОСТ 213140-75
Мука пшеничная	6,8	ГОСТ 26574-85
Сыр голландский	0,24	ГОСТ Р 52972-2008
Ряженка	2,4	ГОСТ Р 52094-2003
Кефир	2,4	ГОСТ Р 52093-2003
Масло сливочное	1,4	ГОСТ Р 52969-2008
Творог	7,4	ГОСТ Р 52096-2003
Шампиньоны свежие	1,65	ГОСТ Р 53082-2008
Кости свинокоченостей	1,74	ГОСТ 16147-88
Томатное пюре	1,64	ГОСТ Р 54678-2011
Кулинарный жир	2,9	ГОСТ 28414-89
Кислота лимонная	0,002	ГОСТ 908-2004
Сухари	0,23	ГОСТ 8494-96
Макароны	3,1	ГОСТ Р 51865-2002
Маргарин	0,9	ГОСТ Р 52179-2003
Хлеб пшеничный	0,36	ГОСТ 2077-81
Крупа гречневая	0,2	ГОСТ 5550-74
Перец черный горошком	0,002	ГОСТ 29050-91
Рафинадная пудра	0,1	ГОСТ 22-94
Чай высшего сорта	0,06	ГОСТ 1936-85
Кофе	0,06	ГОСТ Р 51881-2002
Шиповник	0,6	ГОСТ 1994-93
Ванилин	0,008	ГОСТ 16599-71
Дрожжи	0,84	ГОСТ 171-81
Сода	0,005	ГОСТ 5100-85
Мёд	0,9	ГОСТ 19792-2001
Шоколад	0,4	ГОСТ Р 52821-2007
Орехи	0,4	ГОСТ 16834-81

Организация складского хозяйства предприятия

Характеристика складского хозяйства включает: перечень складских помещений проектируемого предприятия, их назначение и краткое описание; оснащение складских помещений, хранение продуктов.

Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. На небольших предприятиях общественного питания планируют не менее двух камер: одна – общая охлаждаемая камера, для кратковременного хранения

мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов и др. (или помещение для холодильного оборудования); другая – неохлаждаемая камера (кладовая) для не скоропортящихся продуктов.

На средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: две камеры охлаждаемые (мясо - рыбная и для молочных, жировых продуктов и гастрономии) и кладовые для сухих продуктов и овощей. На крупных предприятиях предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию вино - водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере.

На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары.

Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуют специальное помещение для приемки сырья и продуктов (загрузочная).

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов. Складские помещения оснащаются инвентарем, инструментами для приемки сырья и вскрытия тары, его хранения и отпуска, транспортными средствами для складских помещений.

Характеристику складских помещений, принятых для планируемого предприятия, оформляется в виде таблицы.

В соответствии со сводной продуктовой ведомостью продовольственное сырье и пищевые продукты распределить по складским помещениям (Приложение 15).

Таблица 8 – Складские помещения предприятия

Наименование складских помещений	Перечень товаров, подлежащих хранению в складском помещении	Условия и сроки хранения товаров в складском помещении
Охлаждаемая камера для мяса, рыбы, птицы	Окунь (п/ф), судак(п/ф), треска(п/ф)	24 часа при температуре 0-(-2) °С
Охлаждаемая камера для молочно жировых продуктов	Сметана, молоко, сыр Голландский	36 часов при температуре от -2 до +2°С
Кладовая для овощей и фруктов	Картофель(п/ф), морковь(п/ф), лук(п/ф),	48 часов при температуре от -2 до +2°С 24 часа при температуре от -2 до +2°С

Кладовая для сухих продуктов	Макароны,	3-6 месяцев при температуре от -30 до +30°C
	крупя гречневая	12 месяцев при температуре от -30 до +30°C

Разработка производственной программы

В этом разделе следует охарактеризовать структуру производства предприятия; определить планируемые производственные цехи в соответствии с типом и мощностью предприятия; организацию работы цехов; технологические процессы производства кулинарной продукции; подобрать оборудование в соответствии с производственной программой цеха.

Различают предприятия с цеховой и безцеховой структурой. Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяют на заготовочные (мясной, рыбный, по обработке птицы и субпродуктов, мясорыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуют цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

Следует обосновать принятую производственную структуру производства. Перечень производственных цехов предприятия, их назначение оформить в табличной форме.

Таблица 9 – Производственные цехи предприятия

Наименование цехов	Название цехов

Овощной цех

На предприятиях общественного питания овощной цех предназначен для обработки овощей и изготовления полуфабрикатов в виде очищенных картофеля и корнеплодов, капусты, репчатого лука, сезонных овощей, зелени и др.

Охарактеризовать технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов, репчатого лука, капусты, зелени и других овощей в соответствии с особенностями предприятия и его производственной программой.

Производственной программой овощного цеха является совокупность ассортимента полуфабрикатов и их количество в кг.

Производственную программу цеха следует составить по форме, представленной в таблице 10.

Пример. Разработать производственную программу овощного цеха столовой на 100 мест при госучреждении. Расчет произвести на февраль.

Таблица 10 – Производственная программа овощного цеха

Наименование овощей	Количество, кг	Кулинарное назначение	Наименование операций по обработке	Отходы при обработке		Выход, полуфабриката
				%	Количество, кг	
Картофель	4,5	Похлебка по-суворовски, картофель отварной, жареный картофель	Сортировка, мойка, очистка, доочистка, мойка, нарезка	35	2,9	2,9
Морковь	3,05	Салат витаминный, похлебка по-суворовски, борщ московский, суп молочный с овощами, соус красный основной, рагу из овощей	Сортировка, мойка, очистка, доочистка, мойка, нарезка	25	2,3	2,3

На предприятиях, где обрабатывается небольшой объем сырья, различные технологические процессы и операции выполняются последовательно на одном и том же оборудовании, организуются общие рабочие места для обработки овощей. На предприятиях с большей мощностью несколько технологических процессов выполняются параллельно.

В этом случае организуются отдельно рабочие места для обработки картофеля, а также корнеплодов, капусты, зелени, репчатого лука.

Оборудование для овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также по каталогам современного оборудования.

Основным оборудованием овощного цеха являются овощемоечные машины, картофелечистки, овощерезательные машины, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей).

Для выполнения определенных операций на рабочих местах предусматривается наличие инструментов и инвентаря: ножи (коренчатый, карбовочный, для очистки овощей, удаления глазков), терки для овощей, контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов с

тележкой для их перевозки и др.

В соответствии с производственной программой цеха следует подобрать оборудование, инвентарь и инструменты и оформить в табличной форме (таблицы 11 и 12)

Таблица 11 – Оснащение овощного цеха оборудованием

Оборудование	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Технические характеристики оборудования		
			Габаритные размеры	Производительность (кг/ч)	Мощность электродвигателя, кВт

Таблица 12 – Оснащение овощного цеха инвентарем и инструментами

Наименование производственного инвентаря и инструментария	Назначение производственного инвентаря и инструментов

Организация труда в овощном цехе.

Работу небольших овощных цехов организует заведующий производством, крупные овощные цехи возглавляет начальник цеха или бригадир. Все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов выполняют чистильщики овощей 1 и 2 разрядов. В овощном цехе может быть задействовано 2-5 человек.

Исходя из производственной программы цеха следует подобрать работников цеха, оформить в табличной форме.

Таблица 13 – Состав работников овощного цеха

Состав производственного персонала	Количество штатных единиц	Квалификация

Мясорыбный (мясной, рыбный) цех

Выбор цехов определяется характеристикой и количеством поступаемого продукта и типом предприятия. Если проектируемое предприятие работает на сырье, следует предусмотреть мясной, рыбный или мясорыбный цехи. Наличие самостоятельного рыбного цеха обязательно в ресторанах и других предприятиях с определенной концептуальной направленностью и соответственно специфической кухней – рыбных ресторанах, ресторанах средиземноморской, корейской и китайской кухни и др. предприятиях.

Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовлении крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

В мясном цехе организуют две технологические линии:

- линию обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами; баранины и телятины, поступающих тушами;
- линию обработки птицы, дичи, субпродуктов.

Рыбный цех предназначен для механической кулинарной обработки рыбы и изготовления рыбных полуфабрикатов; тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы. Рыбные цехи проектируют в крупных предприятиях (более 400 мест), предприятиях, специализирующихся на рыбной кухне и крупных заготовочных предприятиях

Как правило, в рыбном цехе предусматривают три технологические линии:

- для обработки рыбы с костным скелетом;
- приготовления из неё полуфабрикатов;
- обработки рыбы осетровых пород и приготовления из неё полуфабрикатов.

Мясорыбные цехи организуются на предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В этих цехах предусматриваются обработка мяса, птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов из них в одном помещении.

Оборудование мясорыбного цеха оборудованием, инструментами и инвентарем зависит от выполняемых операций и объемов, удовлетворяющих потребности горячего и холодного цехов.

Для обработки мяса, птицы, и рыбы оборудуются места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструментов, а также выделяются отдельные линии обработки этих видов сырья.

В этом разделе следует охарактеризовать технологических процесс обработки мяса, птицы, рыбы; охарактеризовать производственные участки по обработке мяса, птицы, рыбы и приготовления полуфабрикатов из них.

Технологический процесс можно представить в виде технологической схемы (Приложение 16) с краткой характеристикой основных операций.

Характеризуя технологические линии или производственные участки следует привести перечень оборудования в соответствии с технологическим процессом. Следует также охарактеризовать организацию рабочих мест по обработке мяса, рыбы, птицы; по приготовлению полуфабрикатов из них. Желательно привести графическую схему организации рабочего места повара для приготовления какого-либо полуфабриката.

Производственную программу мясорыбного цеха следует составить по форме, представленной в таблице.

Таблица 14 – Производственная программа мясорыбного цеха

Наименование полуфабрикатов	Количество	Кулинарное использование	Операции по приготовлению полуфабриката

Для выполнения операций на технологических линиях и представленных участках мясо - рыбного цеха используется механическое (мясорубки, мясо рыхлители, фаршемешалки, рыбочистки и др.) немеханическое (нейтральное) оборудование (ванны моечные, производственные столы, стеллажи и др.)

Кроме того, в мясорыбном цехе устанавливается холодильный шкаф для охлаждения и кратковременного хранения полуфабрикатов. После характеристики технологического процесса мясо - рыбного цеха и разработки производственной программы следует подобрать оборудование, инвентарь и инструменты для цеха (табл. 11 и 12).

Организация труда в мясорыбном цехе.

Общее руководство осуществляет заведующий производством, если в цехе работают 5 и более работников - назначается бригадир (повар V или VI разрядов), который вместе с остальными поварами выполняет производственную программу.

Составить таблицу «Состав работников мясо - рыбного цеха» (смотреть таблицу 13).

В мясорыбном цехе повар V разряда изготавливает полуфабрикаты для сложных и банкетных блюд, порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. Повар VI разряда разделывает рыбу осетровых пород, заправляет тушки птицы, нарезает мясо и рыбу на порции, изготавливает несложные полуфабрикаты. Повар III разряда осуществляет разруб мяса, обвалку отрубов.

Доготовочный цех (цех доработки полуфабрикатов)

Организуется на предприятиях общественного питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, овощных полуфабрикатов.

В цехе организуются отдельные рабочие места для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбы, свежих овощей, зелени, фруктов. На более мощных предприятиях для обработки свежих овощей, зелени, фруктов выделяют отдельное помещение.

На мелких предприятиях при безцеховой структуре производства доработка полуфабрикатов и обработка зелени, фруктов осуществляется в общем производственном помещении.

Производственную программу доготовочного цеха оформить в табличной форме.

Таблица 15 – Производственная программа доготовочного цеха

Наименование полуфабрикатов	Количество, кг	Кулинарное использование	Операции по доработке полуфабрикатов

Из оборудования в цехе доработки полуфабрикатов целесообразно установить универсальную кухонную машину с комплект сменных механизмов для рыхления, измельчения мяса и выполнения других операций. Кроме механического, в цехе устанавливается холодильное оборудование, моечные ванны, производственные столы, передвижные стеллажи.

Подбор оборудования, инвентаря, инструментов оформить в табличной форме (табл. 11 и 12).

Составить таблицу «Состав работников доготовочного цеха» (смотреть таблицу 13).

Горячий цех

Горячий цех – является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячем цехе организуются две технологические линии:

- по приготовлению супов (суповое отделение);
- по приготовлению вторых горячих блюд и соусов.

При отсутствии специализированных цехов (мучного, кондитерского) и небольшого ассортимента мучных изделий в мучном цехе могут быть выделены технологические линии или производственные участки для приготовления мучных изделий.

Необходимо охарактеризовать организацию работы горячего цеха в соответствии с темой дипломного проекта и выбранным типом предприятия. Кратко охарактеризовать технологические линии: ассортимент производимой кулинарной продукции, оснащение линий оборудованием, инвентарем, посудой.

Производственной программой горячего цеха является меню расчетного дня.

Таблица 16 – Производственная программа горячего цеха

Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и мощностью предприятия.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, пароконвектоматами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами, стеллажами, ваннами.

В зависимости от типа, мощности предприятия в горячем цехе может предусмотрено применение универсальной кухонной машины, машины для приготовления картофельного пюре.

Следует описать способы расстановки оборудования в цехе.

Далее следует подобрать оборудование, посуду, инвентарь для горячего цеха; характеристику подобранного оборудования представить в табличной форме (табл. 11 и 12).

Организация труда в горячем цехе.

Работа в горячем цехе очень разнообразная, поэтому здесь должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15-17%; V разряда – 25-27%; IV разряда – 32-34%; III разряда – 24-26%.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложную кулинарную обработку.

Повар IV разряда готовит супы и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат- пюре.

Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы).

В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующим производством.

Составить таблицу «Состав работников горячего цеха» (смотреть таблицу 13).

Холодный цех

Организуется на предприятиях с цеховой структурой производства. На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих безцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и десертов, холодных супов и холодных напитков собственного производства.

С этой целью холодный цех оснащается различными видами холодильного

оборудования (среднетемпературные и низкотемпературные шкафы, прилавки), механического (слайсеры, овощерезки, универсальные кухонные машины для экстракции соков, взбивания, протирания смесей, перемешивания) и немеханического оборудования (столы, ванны, стеллажи).

В этой части следует охарактеризовать ассортимент холодных блюд и в соответствии с типом и классом предприятия. Охарактеризовать организацию работы холодного цеха: санитарно-гигиенические требования к производству кулинарной продукции в холодном цехе для приготовления салатов и винегретов, приготовления закусок из гастрономических продуктов; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков; механическое, холодильное, немеханическое оборудование для производства кулинарной продукции в холодном цехе.

Производственной программой холодного цеха является совокупность ассортимента блюд и кулинарных изделий и их количества, реализуемого за день.

Таблица 17 – Производственная программа холодного цеха

Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

Перечень подобранного оборудования, инвентаря, инструментов для холодильного цеха оформить в табличной форме (табл. 11 и 12).

Организация труда в холодном цехе.

В холодных цехах с большим объёмом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учётом квалификации поваров.

Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).

Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного желе, муссов и др.).

Составить таблицу «Состав работников холодного цеха» (смотреть таблицу 13).

Цех мучных изделий

Является одним из специализированных цехов предприятий общественного питания. Такой цех организуют как на предприятии общественного питания, выполняющего полный цикл производства, так и на заготовочном предприятии наряду с кулинарным цехом.

В структуре ресторанов, кафе могут быть предусмотрены цехи мучных изделий с дневной производственной программой от 3 до 10 тыс. штук изделий. В

столовых различной направленности (общедоступные, при школах, промышленных предприятиях, вузах и т.п.), как правило, предусматриваются помещения (цехи) мучных изделий. В этом случае в ассортименте выпеченных изделий преобладают пирожки с различными начинками, булочки, коржики, кексы, и т.д.

Количество выпеченных мучных изделий определяется исходя из рекомендуемых норм потребления этих видов изделий на одного потребителя в зависимости от типа предприятия. Так, в столовых эта норма может быть 0,5 шт., в ресторане – 0,3, в кафе – 0,75. В кафе- кондитерской- 1,5. Исходя из конкретных условий общее расчетное число мучных кондитерских изделий распределяется по рекомендуемому или принятому самим студентом ассортименту.

В настоящем разделе следует охарактеризовать цех мучных изделий: состав помещений, ассортимент выпускаемой продукции, технологический процесс производства мучных изделий, организацию рабочих мест для приготовления изделий из дрожжевого теста; для приготовления изделий из пресного теста (лапши домашней, вареников, пельменей и т.д.); оснащение цеха оборудованием и инвентарем; организацию труда в цехе.

Производственную программу цеха мучных изделий следует представить в табличной форме.

Таблица 18 – Производственная программа цеха мучных изделий

Номер рецептур, ТТК	Наименование изделий	Выход изделий, г	Количество реализуемых изделий, шт., кг

Оснащение цеха оборудованием, инвентарем оформить в табличной форме (табл. 11 и 12).

В предприятиях общественного питания, где производится количество мучных изделий, для их производства организуются участки мучных изделий на площадях горячих цехов.

В пиццериях, а также в предприятиях, где производится определенный ассортимент пиццы может быть организован цех по производству пиццы. Такой цех предназначен для полного приготовления широкого ассортимента пиццы разного диаметра со смешанными начинками. Готовая пицца может реализоваться в зале предприятия и на вынос.

Технологический процесс производства пиццы осуществляется по схеме: подготовка продуктов – приготовление теста – приготовление начинок – выпечка – хранение – реализация.

В соответствии с приведенной технологической схемой цех оснащают специальным оборудованием для производства пиццы, просеивателем, тестомесильной машиной, тестораскаточной машинной, а также вспомогательным

оборудованием.

Кондитерский цех

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- малой мощности, выпускаемые до 12 тыс. изделий в смену (или 0,6 т муки);
- средней мощности – 12-20 тыс. изделий в смену (или 0,9 т муки);
- большой мощности – от 20 тыс. изделий в смену (или 1,5 т муки).

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день. До 3 тыс. в день выпускаются изделия 2-3 видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного), без отделки кремом (коржики, кексы, языки слоеные и др.).

В кондитерских цехах мощностью более 3 тыс. изделий в день выпускаются изделия из различных видов теста, в т.ч. кремовые.

В данном разделе следует охарактеризовать организацию кондитерского цеха:

- технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий;
- состав помещений кондитерского цеха;
- оснащение цеха оборудованием, инвентарем;
- организацию рабочих мест;
- организацию труда в цехе.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании спроса посетителей из заявок доготовочных предприятий.

Производственная программа кондитерского цеха оформляется в виде наряда заказа (Приложение 17).

Ассортимент изделий для кондитерского цеха должен быть представлен изделиями из различного вида теста (дрожжевого, слоеного, бисквитного, заварного, пресного, сдобного и т.д.).

При разработке производственной программы кондитерского цеха следует предусматривать возможность работы с полуфабрикатами теста (слоеного, песочного, дрожжевого), а также с современными начинками и отделочными полуфабрикатами, такими как термостабильные конфитюры и др.

При разработке ассортимента учитывать современные тенденции: уменьшение количества сахара и жира в рецептурах; использование ржаной муки или муки крупяных культур; использование йогурта, фруктовых пюре и т.д.

Перечень оборудования и инвентаря оформить в табличной форме (табл. 11 и 12).

Кулинарный цех

Кулинарный цех – организуется на заготовочных предприятиях. Они выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции, которая отпускается по заранее составленным договорам на заготовочные предприятия, в магазины кулинарии, на предприятия розничной сети.

Кулинарные цехи могут быть специализированными, которые производят продукцию из одного вида сырья, и универсальные кулинарные цехи.

Технологический процесс в кулинарном цехе организуют по схеме: подготовка продуктов – приготовление блюд и изделий – интенсивное охлаждение – упаковка – хранение – транспортирование.

В соответствии с этой схемой следует определить состав помещений кулинарного цеха. Описать назначение помещений; организацию отдельных участков, например в горячем отделении – участки жарки мяса, птицы, рыбы; варки мяса, птицы, овощей; приготовления овощных и куриных котлет и др.

Ассортимент и удельный вес отдельных видов кулинарных изделий определяют с учетом заключенных договоров. Ассортимент кулинарных изделий оформляют в виде таблицы 18.

Таблица 19 – Ассортимент кулинарных изделий, выпускаемых цехом

Ассортимент кулинарных изделий	Удельный вес, %
Кулинарные изделия из:	
- мяса (отварные, жареные)	20
- птицы (отварные, жареные)	10
- субпродукты (отварные, жареные)	5
- рыбы (отварные, жареные, заливные)	10
- творога	4
- круп	10
- овощей (котлеты, голубцы, маринады, салаты, винегреты)	40
- сладкие блюда	1

Затем следует разработать производственную программу кулинарного цеха.

Таблица 20 – Производственная программа кулинарного цеха

Технологическая документация (рецептуры, ТТК, ТУ)	Наименование изделий	Количество реализуемых изделий, шт, кг.

В соответствии с принятой технологической схемой в кулинарном цехе следует подобрать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты (табл. 11 и 12).

Организация работы вспомогательных производственных помещений

К данной функциональной группе помещений относят моечную кухонной

посуды, хлеборезку и др. Они помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшает условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила.

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды, металлической посуды и противней, раздаточного инвентаря.

В данном разделе следует охарактеризовать правила мытья кухонной посуды. Необходимо подобрать оборудование, инвентарь для моечной кухонной посуды и представить в виде таблицы (табл. 11 и 12).

Хлеборезка

На предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуют через раздаточные или буфеты. Для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий на крупных и средних предприятиях предусматривается специальное помещение- хлеборезка.

Следует охарактеризовать условия хранения хлебобулочных изделий (температура, влажность).

На мелких предприятиях выделяется небольшой участок для нарезки хлеба. Следует охарактеризовать оснащенность хлеборезки оборудованием и инвентарем (табл. 11 и 12).

Организация работы раздачи и презентации блюд

Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд.

Раздаточная – важный участок производства, так как именно здесь завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.

По своему расположению раздаточная может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении. Как правило, такое расположение раздаточной характерно для столовых, кафе с самообслуживанием. На предприятиях с обслуживанием официантами предусматривают раздаточную, где осуществляется кратковременное хранение предметов сервировки, а официанты получают готовые блюда и оформляют заказы. Помещение раздаточной должно быть непосредственно связано с залами, горячим, холодным цехом и помещением для резки хлеба. В раздаточной должны быть предусмотрены рабочие места для официантов, должны быть установлены тележки и решетчатые поддоны для пустых бутылок.

В этом разделе необходимо охарактеризовать тип раздаточной, оборудование, входящее в линию раздачи, способ расположения раздаточной линии.

Если на предприятии используется «открытый огонь», следует охарактеризовать особенности организации раздачи с применением мангалов, гриля на углях, тандыров. Эти виды оборудования требуют индивидуальной

очистки воздуха.

Если предприятие практикует приготовление блюд в зале, следует охарактеризовать стационарно установленный модуль (плита, гриль- барбекю, жарочная поверхность, теппан и др.) или оборудование на колесах (тележки-фламбе, тележки для наглядной кулинарии и др.)

Следует описать раздаточный инвентарь, используемый поварами-раздатчиками (табл. 11 и 12).

Моечная столовой посуды предусматривается на всех предприятиях общественного питания, имеющих залы для обслуживания потребителей независимо от их типа и вместимости. Необходимо обосновать назначение моечной столовой посуды; охарактеризовать последовательность обработки грязной посуды; оснащение моечной столовой посуды. Необходимо обосновать взаимосвязь моечной столовой посуды с раздаточными, горячим и холодным цехами (табл. 10 и 11).

Организация процесса обслуживания на предприятии

Важнейшим условием успешной деятельности предприятия общественного питания является высокое качество обслуживания.

В этом разделе следует дать характеристику помещений для потребителей, их оснащение. Конкретный перечень помещений для обслуживания потребителей формируется с учетом санитарных требований, ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Перечень принятых помещений для потребителей и их характеристику можно представить в табличной форме.

Таблица 21 – Характеристика помещений для потребителей

Наименование помещений	Краткая характеристика помещений

Далее следует охарактеризовать методы обслуживания в соответствии с типом предприятия: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод обслуживания. Дать краткую характеристику принятого метода обслуживания.

Охарактеризовать технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы.

В соответствии с принятым типом предприятия охарактеризовать организацию обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания: производственных предприятиях; в вузах и колледжах; в общеобразовательных школах.

При описании методов и форм обслуживания следует отразить внимание на внедрение новых прогрессивных технологий обслуживания.

Организация контроля качества продукции на предприятии

Качество продукции в современных экономических условиях стало важнейшим фактором конкурентоспособности предприятия.

Законодательной и нормативной базой обеспечения качества продукции общественного питания являются:

- закон РФ от 27.02.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р ИСО 3972-2005 «Органолептический анализ. Методология»;
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

На основании указанных документов следует дать характеристику технологического контроля; входного, операционного и приемочного контроля; их реализацию на предприятиях питания; характеристику органолептических, физико-химических, микробиологических показателей качества кулинарной продукции; порядок проведения органолептического анализа на предприятиях общественного питания; порядок оформления результатов оценки кулинарной продукции. Следует также охарактеризовать порядок оценки качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Третья глава состоит из двух частей:

- технологический процесс приготовления блюд в соответствии с разработанным меню;
- разработка технологической документации на блюда.

При рассмотрении технологического процесса приготовления блюд в соответствии с разработанным меню следует кратко охарактеризовать технологию 10 блюд или кулинарных изделий в соответствии с разработанным меню и темой дипломного проекта. Характеристику технологии рекомендуется оформить в форме таблицы.

Таблица 22 – Технология кулинарной продукции предприятия

Наименование кулинарной продукции (полуфабрикатов, блюд, изделий)	Краткая характеристика технологии кулинарной продукции	Требования к качеству кулинарной продукции

Разработка технологической документации осуществляется на основании ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. технологические документы на продукцию общественного питания».

В этом разделе следует дать определение технологических карт (ТК), технико-технологических карт (ТТК), технологических условий (ТУ), порядок их разработки и утверждения. Кроме того, следует разработать три технологические карты и одну технико-технологическую карту на блюда из разработанного меню (приложение 18 и 19). Следует также разработать технологические схемы на эти блюда (приложение 16)

4.5. Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

4.6. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- интернет-ресурсы.

4.7. Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений).

4.8. Текст ВКР должен быть выполнен печатным способом (редактор Word, шрифт TimesNewRoman, цвет шрифта – черный, кегль 14, межстрочный интервал 1,5) на одной стороне белого листа формата А-4 со стандартными полями (левое – 3 см., правое – 1 см., верхнее и нижнее – 2 см.). Абзацный отступ в компьютерном наборе – 1,25 см. Текст должен быть форматирован по ширине страницы.

Ориентация листа – вертикальная (книжная). Горизонтальная ориентация (альбомная) допускается при оформлении приложений, но не основной части ВКР.

При оформлении работы используется сплошная нумерация страниц. Страницы текста нумеруются арабскими цифрами, номер страницы проставляется

В центре нижней части листа без точки. Задание на ВКР и титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номера страниц на них не проставляются. Первая цифра проставляется на первой странице «Содержания» – 3.

4.9. Наименование структурных элементов работы (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЕ) служат заголовками структурных элементов работы и в тексте не нумеруются. Заголовки структурных элементов в тексте работы следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами полужирным шрифтом, не подчеркивая.

Основную часть работы следует делить на разделы (главы), подразделы (параграфы). Объем и структура разделов должны быть соразмерны между собой. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы. Разделы (главы), подразделы (параграфы) ВКР работы должны иметь заголовки, которые печатаются в тексте с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце полужирным шрифтом, выравнивание по ширине страницы.

Расстояние между заголовком раздела и подразделом не допускается. Расстояние между текстом предыдущего подраздела и заголовком следующего подраздела, а также последующим текстом – одна пустая строка. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Например:

- 1 Наименование первого раздела
- 1.1
- 1.2 Нумерация пунктов первого раздела документа
- 1.3
- 2 Наименование второго } раздела
- 2.1
- 2.2 Нумерация пунктов второго раздела документа
- 2.3

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

- 3 Наименование третьего раздела
- 3 1 Наименование первого подраздела третьего раздела
- 3.1.1
- 3.1.2 Нумерация пунктов первого подраздела третьего
- 3.1.3 } раздела документа
- 3.2 Наименование второго подраздела третьего раздела
- 3.2.1
- 3.2.2 Нумерация пунктов } второго подраздела третьего
- 3.2.3 } раздела документа

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Не допускается размещение заголовка подраздела в конце страницы, если на ней не уместятся, по крайней мере, две строки идущего за заголовком текста. Разделы, подразделы не могут начинаться или заканчиваться таблицами и рисунками. После рисунка или таблицы в конце подраздела должен быть текст (минимум один абзац).

4.10. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, блок-схемы, диаграммы, рисунки) объединяются одним названием «рисунок». Характер иллюстрации может быть указан в ее названии (например, «блок-схема алгоритма»). Располагать иллюстрации следует непосредственно после текста, в котором он упоминается впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией (например, Глава 1. Рис.1 Рис.2; Глава 2 Рис.3 Рис.4). Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации в пределах раздела, разделенных точкой.

Иллюстрации при необходимости могут иметь наименование, которое размещается непосредственно под иллюстрацией без точки в конце и не переносится на другую страницу.

Слово «Рисунок», его номер и наименование располагают посередине строки. При создании иллюстраций допускается использовать размер шрифта менее 14 пунктов. Границы иллюстрации не должны выходить за поля страницы. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «рисунок» с указанием его номера. Иллюстрация вместе с названием должна быть отделена сверху и снизу от основного текста одной пустой строкой.

4.11. Цифровой материал оформляется в виде таблиц. На все таблицы в тексте должны быть сделаны ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы в пределах раздела, разделенных точкой. Таблица должна иметь наименование, выполненное строчными буквами (кроме первой – заглавной) без точки в конце, который помещается непосредственно над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки – со строчной, если они составляют одно предложение с заголовками, или с прописной, если они имеют самостоятельную значение. В

При наличии горизонтальных линий текст необходимо повторять.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк- (тире).

Числовое значение показателя проставляют на уровне последней строки наименования показателя.

Значение показателя, приведенное в виде текста, записывают на уровне первой строки наименования показателя.

4.12. Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Формулы и уравнения нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы или текущего раздела. В последнем случае, номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы в пределах раздела, разделенной точкой. Номер указывается с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках. Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках (например, «в формуле (2.1)»).

Запрещается употреблять по тексту (вне формул и уравнений) математические знаки без цифр, например, > (больше), ≥ (больше или равно, не меньше), < (меньше), ≈ (приблизительно), ∑ (сумма) и т.д., а также знаки № (номер), % (процент).

Запрещено использовать в тексте математический знак минус (–) перед отрицательными значениями величин. Вместо математического знака следует писать слово «минус». Если в тексте приводится ряд величин с одной и той же единицей измерения, то ее указывают только после последнего числового значения, например, 1,5, 1,75, 2 м.

Если в предложении используются простые числа не более двух раз, то числа пишутся словами. Например, «Рентабельность повысилась в два – три раза». Если числа многозначные или их более двух, то числа пишутся цифрами «в 1,75 раза», «в 2, 3, а то и 10 раз».

Пример. Число потребителей, обслуживаемых за один час предприятия вычисляют по формуле:

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi_{ч} \cdot x_{ч}}{100},$$

где P – вместимость зала (число мест);

$\varphi_{ч}$ – оборачиваемость места в зале в течении данного часа;

$x_{ч}$ – загрузка зала в данный час, %.

4.13. На каждый источник литературы, включенный в Список, в тексте курсовой работы должна быть дана ссылка. Библиографическая ссылка – это совокупность библиографических сведений о цитируемом, рассматриваемом или упоминаемом источнике, необходимых для его идентификации и поиска.

При отсылке к источнику, описание которого включено в Список использованных источников, в тексте после упоминания о нем (после цитаты из него) проставляется в квадратных скобках номер, под которым он значится в Списке, и, в необходимых случаях, страниц. Например: «М.В. Соколов [11, с. 75-76] наиболее важными проблемами считает...» Оформление ссылок оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Список использованных источников должен быть оформлен с применением формата нумерованного списка по алфавиту, при этом точка после номера не проставляется. Нумерация источников в Списке выполняется арабскими цифрами с абзацного отступа, форматирование по ширине страницы.

В одном списке разные алфавиты не смешиваются: иностранные источники размещают в конце перечня всех материалов. Независимо от алфавитного порядка первыми должны быть размещены нормативные акты в соответствии с их юридической силой (см.п.4.7. настоящих Методических рекомендаций).

Оформление (библиографического описания) каждого источника в Списке использованных источников выполняется в соответствии с требованиями, установленными стандартами:

ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»;

ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

4.14. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с буквы А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность. Каждое Приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его буквенного значения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают на второй строке по центру с прописной буквы отдельной строкой. В тексте работы на все Приложения должны быть даны ссылки. При ссылке следует писать слово «Приложение» с указанием его буквенного значения. Сами Приложения располагают в последовательности, соответствующей порядку обращения к ним в тексте работы.

4.15. Порядок подшивки документов в выпускной квалификационной работе:

1. Диск с текстом работы в отдельном файле
2. Титульный лист
3. Задание на выпускную квалификационную работу
4. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы

5. Рецензия на выпускную квалификационную работу
6. Содержание
7. Текст работы
8. Заключение
9. Список использованной литературы
10. Приложения
11. Пустой файл для раздаточного материала

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1. ВКР подлежат обязательному рецензированию.

5.2. 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.

5.3. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

5.4. Рецензия должна включать: 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.

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

5.6. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

5.7. После ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решается вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

6. Процедура защиты дипломной работы (проекта)

6.1. Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. 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, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии

6.3. На защиту ВКР отводится до 1 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.

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

6.5. 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.

6.6. Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

6.7. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

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

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

6.9. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова» по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

7. Хранение выпускных квалификационных работ

7.1. Выполненные ВКР хранятся после их защиты на выпускающих кафедрах, затем в архиве Колледжа Университета. Срок хранения - в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации.

7.2. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

7.3. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

8. Требования к программному обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

8.1 ОС MS Windows 10 Azure Dev Tools for Teaching (Идентификатор подписчика ICM – 175854)

8.2 MS Office Standard 2010 (Лицензия № 48875907)

8.3 Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10 (Лицензия № 24С4-190416-102107-000-726)

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.
3. Нормативно – правовые материалы.
4. Нормативно-технические документы.
5. Технические документы

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.

6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

ПМ 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т.,

Славянский А.А., Куликов Д.А. — М. : КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>
4. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>
5. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1091181>

ПМ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=333406>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>
4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>
5. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>
6. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М.: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

7. ПМ 3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>
4. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

ПМ 4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум

- [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 250 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437374>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>

ПМ 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Основная литература:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932177>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература

1. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/932996>
3. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

ПМ 6 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019 - 176 с. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=333406>
2. Мазилкина, Е.И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 197 с.- Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=46866>

Дополнительная литература:

1. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.- Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=96776>
2. Организация производства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430886>
3. Организация производства [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437780>
4. Михалева, Е. П. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431066>
5. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>
6. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

ПМ 7 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ

ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ,ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438611>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
5. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва: КноРус, 2019. — 302 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931505>
6. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932177>
7. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

«Согласовано»

«Утверждаю»

Председатель ГЭК

Заведующий выпускающей кафедры

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

по специальности _19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студент _____

(ФИО)

Тема: _____

В работе следует раскрыть следующие положения и вопросы.

Введение: необходимо раскрыть актуальность выбранной темы, основную цель и задачи исследования.

Глава 1. Характеристика предприятия: необходимо охарактеризовать предприятие, дать краткую характеристику предоставляемых услуг.

Глава 2. Организационный раздел: необходимо рассчитать количество потребителей, количество блюд, составить меню, разработать производственную программу одного из цехов предприятия, рассчитать количества сырья и составить сводную продуктовую ведомость, рассмотреть организацию складского хозяйства, вспомогательный и производственных помещений, охарактеризовать процесс обслуживания на предприятии, рассмотреть методы контроля качества на предприятии.

Глава 3. Технологический раздел: рассмотреть технологический процесс приготовления блюд в соответствии с разработанным меню, составить технологическую документацию

Заключение

Список источников

Заключение: приводятся выводы и предложения по результатам проведенной работы.

Список использованной литературы

Приложения

Примечание:

1. Задание составляется в 2-х экз. – для студента и кафедры.
 2. Объем выпускной квалификационной работы 45-50 стр. машинописного текста без списка литературы и приложений.
 3. Список литературы должен включать не менее 20 источников.
 4. При выполнении и оформлении выпускной квалификационной работы следует руководствоваться методическими рекомендациями и памяткой по выполнению выпускной квалификационной работы. Необходимо выполнить требования методических рекомендаций и памятки, оформить и включить в работу все предусмотренные приложениями таблицы и документы.
- Сроки представления глав выпускной квалификационной работы: до 26 апреля – 1 глава; до 21 мая – 2 глава; до 1 июня – вся работа;
до 6 июня – на утверждение зав. кафедрой

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную практику _____

Рассмотрено на заседании кафедры _____

наименование

«___» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель ВКР _____ / _____

подпись

ФИО

Студент _____ / _____

подпись

ФИО

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени
В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»**

КОЛЛЕДЖ

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

«Допустить к защите»
Заведующая кафедрой

д.б.н., профессор Матвеева Е.Л.

«_____» _____ июня 20__ г.

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РЕСТОРАНА НА 55 МЕСТ,
СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕГОСЯ НА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНЕ.
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХОЛОДНОГО ЦЕХА**

Выпускная квалификационная работа

по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Выполнил: _____

студент

Вечкова Ольга Ивановна

Руководитель: _____

старший преподаватель

Малеева Элина Юрьевна

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени
В.Г.Тимирязова(ИЭУП**

**Колледж
ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу

Студента(ки) Иванова Василия Ивановича
(Фамилия, Имя, Отчество)

группы К1321/9 специальность 19.02.10 Технология продуктов
общественного питания

кафедра ТООП факультет СТиТПОП
(шифр и название специальности)

На тему _____

(полное название темы согласно приказу)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

- обоснование актуальности темы;
- особенности выбранных материалов и полученных решений (новизна используемых методов, оригинальность поставленных задач, уровень исследовательской части);
- соответствие работы заданию;
- достоинства и недостатки выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- владение методами сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в сфере профессиональной деятельности студента;
- умение анализировать и прогнозировать состояние и динамику объектов исследования с использованием методов и средств анализа и прогноза;
- владение применяемыми в сфере профессиональной деятельности студента компьютерными средствами;
- практическая ценность выпускной квалификационной (дипломной) работы (проекта);
- оценка подготовленности студента, инициативности, ответственности и самостоятельности при решении задач выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- умение применять нормативные документы на практике;
- умение студента работать с литературными источниками, справочниками и ясно и четко излагать материал;
- умение организовать свой труд и другие требования к выпускнику;

Данная работа соответствует предъявляемым требованиям и может быть допущена к публичной защите.

Научный руководитель

Иванов И.И./ /

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени
В.Г.Тимирязова(ИЭУП
Колледж**

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

Студента(ки) _____ Иванова Василия Ивановича

_____ (Фамилия, Имя, Отчество)

группы _____ К1301/9 _____ специальность _____ 19.02.10 Технология продуктов общественного питания _____

(шифр и название специальности)

кафедра _____ ТООП _____ факультет _____ СТиТПОП

На тему _____

_____ (полное название темы согласно приказу)

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

В рецензии устанавливаются:

1. Актуальность избранной темы
2. Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций.
3. Достоверность и новизна научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в ВКР.
4. Достоинства стороны, недостатки и спорные положения выпускной квалификационной работы.
5. Заключение о соответствии ВКР установленным критериям.

Особо рецензент выделяет самостоятельные интересные решения выпускника. Значимость предложенных в работе рекомендаций и целесообразность их практического внедрения. В рецензии указывается, имеет ли студент достаточную теоретическую подготовленность и умеет ли использовать свои знания при решении практических задач. Оценивается также качество оформления работы.

Фамилия, имя, отчество рецензента _____

Место работы _____

Занимаемая должность _____

Рецензент _____ / _____

Место печати

АННОТАЦИЯ

Выпускной квалификационной работы содержит _____ страниц, таблиц, _____ рисунков, _____ библиографических источников, _____ страниц приложений, лист формата А1 графической части.

Ключевые слова: _____

Дипломная работа включает следующие разделы: _____

Целью дипломной работы является характеристика организации работы предприятия общественного питания, организации одного из цехов предприятия.

Для выполнения поставленной цели проделана следующая работа:

- изучено состояние общественного питания на современном этапе;
- изучена востребованность данного типа предприятий на рынке услуг общественного питания;
- дана характеристика организации производства предприятия;
- разработан ассортимент выпускаемой продукции;
- разработано меню;
- разработана технологическая документация на кулинарную продукцию.

В заключении приводятся выводы и предложения по расширению услуг общественного питания данного типа предприятий.

Примерное содержание выпускной квалификационной работы для студентов колледжа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Введение

1. Характеристика предприятия

1.1. Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом.

1.2. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием

2. Организационный раздел

2.1. Расчет числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску

2.2. Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия

2.3. Составление меню

2.4. Разработка производственной программы одного из цехов предприятия. Расчет сырья

2.5. Организация складского хозяйства предприятия

2.6. Организация производства и вспомогательных производственных помещений

2.7. Организация работы раздачи и презентации блюд

2.8. Организация процесса обслуживания на предприятии

2.9. Организация контроля качества продукции на предприятии

3. Технологический раздел

3.1.* Технологический процесс приготовления блюд в соответствии с разработанным меню

3.2.* Разработка технологической документации на блюда

Заключение

Список использованных источников

Приложения

* Пункты, отмеченные звездочкой, выполняются в соответствии с заданием и по согласованию с руководителем дипломной работы

Перечень услуг общественного питания согласно общероссийскому классификатору услуг населению ОК 002-93

Код	КЧ	Наименование
1	2	3
122000	0	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	4	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122101	2	Услуги питания ресторана
122102	5	Услуги питания кафе
122103	0	Услуги питания столовой
122104	6	Услуги питания закусочной
122105	1	Услуги питания бара
122106	7	Услуги питания предприятий других типов
122200	8	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ
122201	3	Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
122202	9	Изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии
122203	4	Услуги повара по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
122204	0	Услуги кондитера по изготовлению кондитерских изделий на дому
122300	1	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122301	7	Услуги официанта на дому
122302	2	Услуги мойщицы посуды на дому
122303	8	Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
122304	3	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т. д.
122305	9	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении
122306	4	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах
122307	7	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому
122308	5	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)
1221309	0	Доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц
122310	6	Бронирование мест в зале предприятия общественного питания

1	2	3
122311	1	Продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами
122312	7	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков, оставшихся после обслуживания торжеств, на дом потребителю
122313	2	Организация рационального, комплексного питания
122400	5	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122401	0	комплектация наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции
122402	6	Отпуск обедов на дом
122403	1	Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии
122404	7	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	9	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122501	4	Услуги по организации музыкального обслуживания
122502	1	Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм
122503	5	Предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда
122600	2	ИНФОРМАЦИОННО-КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122601	8	Консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
122602	3	Консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний в диетических столовых
122603	9	Организация обучения кулинарному мастерству
122700	2	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ВИТАНИЯ
122701	1	Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря
122702	7	Продажа фирменных значков, цветов, сувениров
122703	2	Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и др.
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителя
122705	3	Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)
122706	9	Парковка личных автомашин потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания
		Услуги, оказываемые на современной основе: игра в бильярд, сауна, аренда VIPкабинетов и др.

**ПРИМЕРНЫЕ ГРАФИКИ ЗАГРУЗКИ ЗАЛОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА**

Таблица 1
Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8–9	3	30	2	50
9–10	3	20	2	40
10–11	3	20	2	20
Итого				
Обед				
11–12	2	40	1,5	70
12–13	2	60	1,5	90
13–14	2	90	1,5	70
14–15	2	70	1,5	50
15–16	2	40	1,5	40
16–17	Перерыв			
Итого				
17–18	2	30	2	40
18–19	2	30	2	40
19–20	2	20	2	30
Итого				

Таблица 2
Столовая при производственном предприятии*

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
1	2	3	4	5
6.30–7.30	4	20	4	20
11–12.20	4	70	4	70
12.20–13			2	70
13–14			3	50
14–15			3	40
1	2	3	4	5
15–16			3	20

16–17			3	20
17–18			3	40
18–19	3	20	Перерыв	
19–20	3	50	3	50

* 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 — 1 ч 20 мин.

Таблица 3
Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	20
11 – 12.20 (обед)	4	70
Вторая смена		
14.30 – 15.30 (обед)	3	40
19 – 20 (ужин)	3	50

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

Таблица 4
Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонеентам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	20
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2	60
13 – 14	2	90
14 – 15	2	60
Ужин		
17.30 – 18	2	20
18 – 19	4	20

Таблица 5
Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	30
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2,5	80
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	70

Ужин		
17.30 – 18	2	30
18 – 19	4	20

Таблица 6
Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12 – 13	2,5	30
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	60
15 – 16	2,5	20

Таблица 7
Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 – 12	1,0	20
12 – 13	1,0	30
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	40
16 – 17	1,0	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

Таблица 8
Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	40
9 – 10	2	60
10 – 11	Перерыв	
11 – 12	1,0	40
12 – 13	1,0	50
13 – 14	1,0	70
14 – 15	1,0	60
15 – 16	1,0	50
16 – 17	1,0	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

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

Таблица 9
Городской ресторан, реализующий бизнес-ланчи

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11–12	1	2	20	10
12–13	1	2	30	50
13–14	1	2	60	70
14–15	1	2	50	50
15–16	1	2	40	20
16–17	1	2	30	20
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	—

Таблица 10
Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,0	30
9 – 10	1,0	40
10 – 11	1,0	50
11 – 12	1,0	60
12 – 13	1,0	90
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	60
16 – 17	1,0	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

Таблица 11
Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	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	0,4	40
19 – 20	0,4	70
20 – 21	0,4	80
21 – 22	0,4	80
22 – 23	0,4	65
23 – 24	0,4	60

Таблица 12
Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, 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

Таблица 13
Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 – 9	3	30
9 – 10	3	20
10 – 11	3	20
Обед		
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

Таблица 14
Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
9–10	3	30	—	—	2	40
10–11	3	50	—	—	2	40
11–12	3	60	2	30	2	40
12–13	2	90	2	60	2	80
13–14	2	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	—	—

Таблица 15
Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, 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

Таблица 16
Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, 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

Таблица 17
Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, 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		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	–	–	–	–

Таблица 18
Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, 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
22 – 23	0,6	50

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИЕМА ПИЩИ ОДНИМ ПОТРЕБИТЕЛЕМ

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
1	2
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонеентам):	
Завтрак	15
Обед	30
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)

1	2
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40
вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
утро	20
день	30
вечер	30
Кафе-мороженое:	
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 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

**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:	9/20
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:	
1	2
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0-4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
по типу «шведский стол»	7-10
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	2,0
1	2
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

**ПРИМЕРНОЕ СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП БЛЮД, ВЫПУСКАЕМЫХ
ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА**

Таблица 1**Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %**

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				90		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные, яичные и творожные		60 40		80 20		60 40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	

Таблица 2
Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуска:	30		25		45	
Рыбные		25		25		25
Мясные		30		30		30
Салаты		35		35		40
кисломолочные продукты		10		10		5
Горячие закуска	5	100	5	100	5	100
Супы:	25		30		10	
Прозрачные		15		15		20
Заправочные		75		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30		35		25	
Рыбные		15		20		25
Мясные		65		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10		10		10
яичные, творожные		5		10		10
Сладкие блюда	10		5		15	

Примечания: 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.

Таблица 3
Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
Супы	10		15		10		45		-	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-		60	
Рыбные		15		-		10		-		-
Мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
Сладкие блюда и напитки	5		5		5		5		5	

Таблица 4
Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		60		50		15		-		-
Салаты		20		20		45		-		-
Молоко и кисломолочные 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	-

АССОРТИМЕНТ БЛЮД, НАПИТКОВ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Таблица 1. Примерный ассортимент блюд, напитков для различных типов предприятий общественного питания

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню									
	Рестораны	Рестораны национальной кухни	Рестораны быстрого обслуживания	Специализированные закусочные	Пиццерия	Кафе	Кафе в здании офисов и деловых	Кофейня	Столовая на производственных предприятиях	Бар
Закуски	8-12	20-30	3-5	2-3	5	3-8	4-10	3	3	3
Салаты	8-10	20-30	10-12	6-8	4-5	4-6	6	3	4	2
Горячие закуски	6-9	60-80	2-5	-	«пицца» >30	-	-	7	-	2
Супы	3-5	10-15	3-4	2-3		1-2	2-3	-	2	2
Вторые горячие блюда	10-16	50	5-8	20		3-8	5-7	-	3-5	2
Десерт	8-10	30	15-20	3-4	10	5-15	4	15	2	5
Напитки (горячие, холодные)	5-15	>20	10-15	6-8	20	1)		40	2-4	2)
Мучные кондитерские изделия	8				-	>10	8-10	Не ограничено	5-8	

Примечание:

1) Ассортимент напитков не ограничен: кофе более 20 видов, коктейли, шоколад, свежевыжатые соки, торты, пирожные.

2) Напитки не ограничено, по специализации бара.

Таблица 2. Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню				
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочно	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 – 15	5 – 6	5 – 6	8 – 10	8 – 10
Горячие напитки	3 – 5	2 – 3	2 – 3	2 – 3	3 – 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 – 4	3 – 4	3 – 4	3 – 4	6 – 8
Сладкие блюда, мороженое	3 – 4	5 – 6	3 – 4	4 – 5	4 – 5
Холодные закуски	–	–	–	3 – 4	3 – 4
Горячие блюда	–	–	3 – 4	3 – 4	3 – 4
Соки	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6

Примечания: 1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).

3. В чайной потребителям предлагают сушки, баранки, булочки и др.

Таблица 3. Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Горячие блюда	3 – 4	4 – 5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2 – 3	2 – 3	–
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Сладкие блюда	–	–	2 – 3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом,

повидлом, медом и др.).

Таблица 4
Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	–
Бутерброды	–	–	5 – 6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1 – 2	1 – 2	4 – 6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4 – 5	–	8 – 10

* Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками

Таблица 5
Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8–10	6–8	–	6–8	–	–
Сладкие блюда, мороженое	–	3–4	–	–	–	–
Горячие напитки	–	1–2	1–2	1	1–2	1
Мучные кондитерские изделия	5–6	5–10	5–10	3–4	3–4	3–4
Холодные закуски, бутерброды	–	–	–	3–4	4–5	4–5
Горячие блюда	–	–	–	1–2	–	1–2
Пиво	–	–	–	–	–	3–4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4

Примечания: 1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.

Последовательность расположения блюд в меню**Холодные блюда и закуски.***Рыбные*

- Масло сливочное
- Икра зернистая, паюсная, кетовая
- Рыба малосольная (семга, лососина, балык)
- Рыба отварная (осетрина, белуга, севрюга)
- Рыба заливная
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом
- Рыбная гастрономия и закусочные консервы (шпроты с лимоном, рыба холодного и горячего копчения)
- Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Салаты рыбные

Нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары, лангусты, устрицы)

Мясные холодные блюда и закуски

- Мясо отварное
- Мясо заливное
- Мясо фаршированное
- Мясо шпигованное
- Мясо жареное
- Мясная гастрономия (колбасы, копчености)
- Салаты мясные

Холодные закуски из домашней птицы и дичи

- Птица отварная
- Птица заливная
- Птица фаршированная
- Птица и дичь жареные
- Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

- Салаты овощные
- Соления и маринады (грибы маринованные, огурцы, помидоры соленые)
- Маслины, оливки

Горячие закуски

- Рыбные
- Из нерыбных продуктов моря

Мясные
Из субпродуктов из птицы и дичи
Овощные
Грибные
Яичные
Мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные
Холодные
Сладкие

Вторые блюда

Рыбные

Рыба отварная
Рыба припущенная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные

Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками
Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде
Субпродукты жареные
Мясо тушеное, запеченное
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей и грибов

Отварные, жареные, тушеные, запеченные
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие, холодные

Фрукты, ягоды

Горячие напитки

Чай, кофе черный, эспрессо, капучино, шоколад горячий

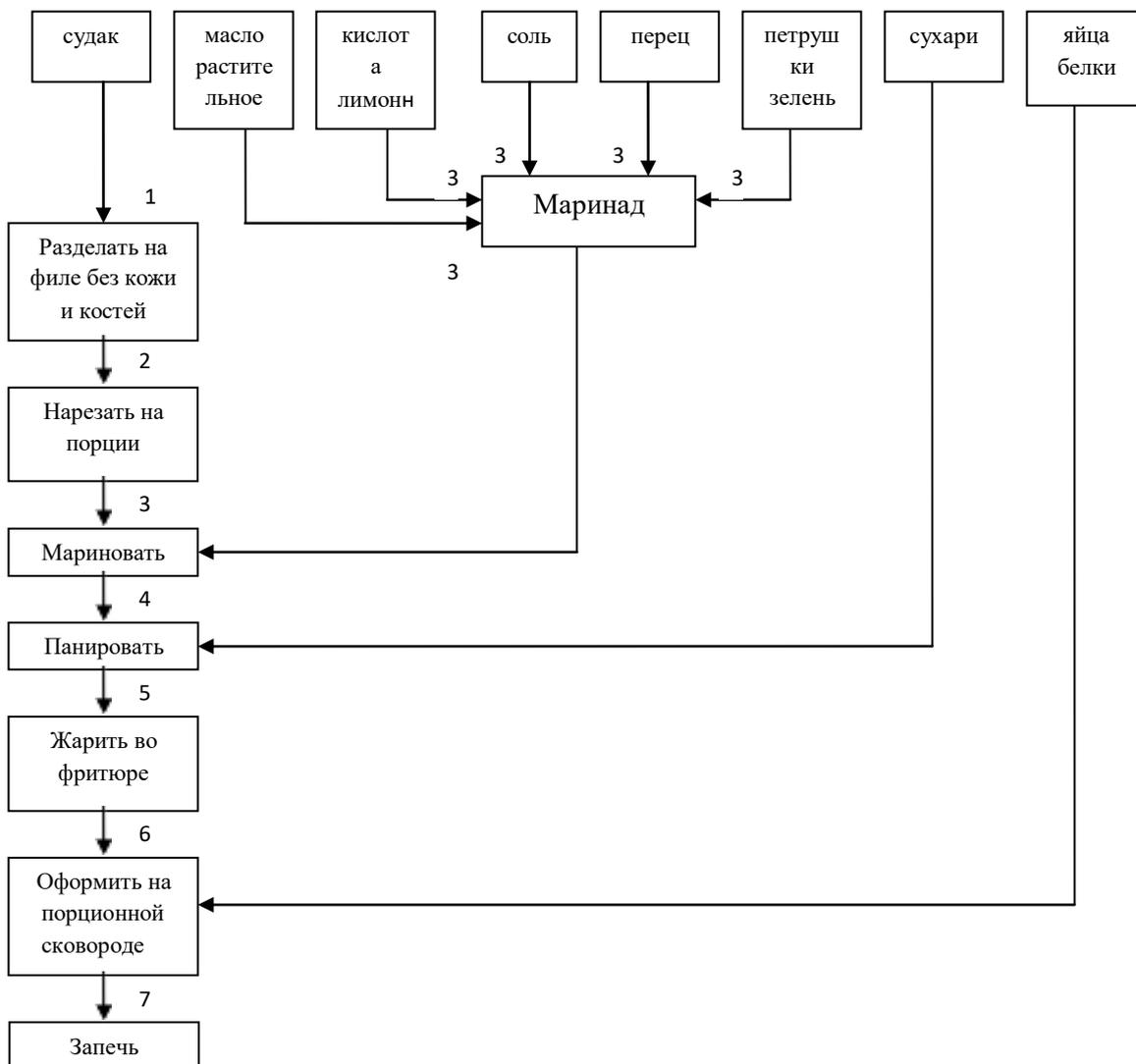
Холодные напитки

Собственного производства из фруктов и ягод (морс клюквенный, квас)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки
Хлеб ржаной, пшеничный

Технологическая схема



Выход 140 г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разделка на филе с кожей и без кожи	1	стол РПС 12/6 стол РПС 12/6
2	Нарезка на порции	1	
3	Маринование	1	стол РПС 12/6
4	Панирование	1	стол РПС 12/6
5	Жарка во фритюре	1	фритюрница DF-6L
6	Оформление полуфабриката на порционной сковороде	1	стол РПС 12/6
7	Запекание	1	пароконвектомат ПКА 6-1/1П

Технологическая схема блюда «Рыба по-волжски» (рыба маринованная жареная)

Наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий

Утверждаю:

Директор _____ (подпись)

Бухгалтер _____ (подпись)

Код изделия наименование	4110 Торт «Бирю- синка»	4103 Торт «Прага»	4103 Торт «Прага»	4118 Торт «Вацлав- ский»	4118 Торт «Вацлав- ский»	4119 Торт «Зденка»	4101 Торт «Бисквито- кремовый»	4101 Торт «Бисквито- кремовый	4452 пирожное «Орешек»	4161 Пирожное «Карто- шка обсып- ная»	Итого кг, л
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Норма выхода, г	650	860	1720	750	1500	840	1000	2000	45	54	
Заказано (коли- чество, шт.)	180	140	5	280	10	140	110	5	900	500	
Потребное сырье	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	кг	
Яйцо диетическое 1 категории		34,125	2,4375								36,56
Желток	10,062	3,437	0,2455								15,95
Белок	18,711										18,71
Меланж			1,9495	42,168	3,012	28,296	26,862	2,442	8,841	8,33	119,9

Масло сливочное высшего сорта			1,9495								
Масло сливочное высшего или 1-го сорта											
Масло сливочное высшего, 1 сорта любительское	27,999			61,362	4,383	39,204			11,304		144,25
Молоко натуральное				26,838	1,917	17,154					45,9
Молоко сгущенное		14,28	1,02				9,515	0,865	3,528	2,725	21,9
сливки	6,705										6,7
Мука высшего сорта	17,631	14,28	1,02	22,078	1,577	15,453	13,057	1,187	5,877	4,045	96,2
агар						0,225					0,225
ванилин					0,0042	0,0003					0,0045
Лимонная кислота							0,045				0,045
Ромовая эссенция	0,027						0,033	0,003		0,055	0,118
соль									0,072		0,072
Сахарная пудра							12,694	1,154	3,078	4,49	21,42
Сахар-песок	37,179	29,988	2,142	62,734	4,481	43,317	26,939	2,449	6,876	4,995	221,4
эссенция		0,035	0,0025			0,099	0,165	0,015	0,027	0,05	0,39
Ванильная пудра	0,153	0,287	0,0205				0,231	0,021		0,07	0,78
крахмал				3,836	0,274	2,448	3,223	0,293		1	11,07

орехи	4,797			5,446	0,389	4,851			4,743		20,23
патока		1,134	0,081	5,292	0,378	2,286			0,684		9,86
повидло		6,573	0,4695								7,04
Фрукты консервированные				18,662	1,333	13,842					33,84
шоколад	2,277			1,428	0,102						3,8
Какао-порошок	5,166	4,403	0,3145	4,214	0,301	1,971	0,22	0,02		0,305	16,9
цукаты							1,98	0,18			2,2
Лимонные дольки	1,44										1,44
вино	1,026			3,066	0,219	2,691	3,344	0,304	0,036	0,025	10,7

Отпустил кладовщик _____ (подпись)

Принял начальник цеха _____ (подпись)

Наименование организации и предприятия ООО Кафе «Эдем»

Источник рецептуры № 315 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996, часть 1 (1 вариант)

Технологическая карта №1

Наименование блюда «Рыба по-волжски (рыба, маринованная жареная)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на 100 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
осетр	192	92	100	9,2	<p>Технология приготовления: Осетра разделяваю на звенья без кожи и хрящей, нарезают по два куска на порцию, маринуют 10-15 мин. Маринованную рыбу панируют в сухарях и жарят во фритюре, порционные куски рыбы выкладывают на порционные сковороды, вокруг рыбы отсаживают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу. Маринад: растительное масло, лимонная кислота, соль, перец, мелко нарезанная зелень петрушки.</p> <p>Оформление: Блюдо оформляют на порционной сковороде.</p> <p>Условия и сроки реализации: условия хранения рыбы жареной 36 часов сроки реализации не боле 3 часов</p>
масло растительное	10	10		1,0	
лимонная кислота	0,5	0,5		0,05	
петрушка (корень)	4	4		0,3	
сухари	20	20		2,0	
кулинарный жир	12	12		1,2	
масса жареной рыбы					
яйца (белки)	2штг.	80		4,9	
соль	3	3		0,3	
ВЫХОД на 1 порцию		140			
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (140 г.)					
Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	Калорийность, ккал	
20,6	28,2		12,6	393,8	

Подписи Зав.производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар) Калькулятор, технолог (при наличии)

Директор ООО « »

Ф.И.О., дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Сандвич с рыбой, сыром ананасом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сандвич с рыбой, сыром ананасом», вырабатываемый ООО « » и реализуемый в ресторане (кафе) и филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Булка для сандича	35	35
Муксун вяленый	140	100

Салат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сэндвича до реализации – не более 20 мин при температуре от 20°C согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности сэндвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход- 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся
продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}^*$

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
1	2	3
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки	48	часов
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	36	-«-
2. Полуфабрикаты мелкокусковые:		
бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-«-
маринованные, с соусами	24	-«-
3. Полуфабрикаты мясные рубленые:		
формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-«-
комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мяскокапустные, с добавлением соевого белка)	24	-«-
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):		
вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями	24	-«-
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12	-«-

5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	--<<
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	--<<
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		
мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыпята табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	--<<
мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	--<<
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	--<<
9. Фарш куриный	12	--<<
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	--<<
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	--<<
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	--<<
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	--<<
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	--<<
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	--<<
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	--<<
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	--<<

19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	--<<-
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	--<<-
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	--<<-
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	--<<-
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	--<<-
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	--<<-
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных	12	--<<-
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	--<<-
27. Яйца вареные	36	--<<-
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу:		
высшего и первого сорта	72	--<<-
второго сорта	48	--<<-
29. Колбасы вареные по ГОСТу в парогазонепроницаемых оболочках:		
высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов	10	суток
первого сорта	8	суток
второго сорта	7	суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты,	72	часов

свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)		
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	-«-
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
высшего сорта	72	-«-
первого сорта	48	-«-
38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2)°С
40. Филе рыбное	24	-«- 0-(-2) °С
41. Рыба специальной разделки	24	-«- от -2 до +2°С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	24	-«- от -2 до +2°С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-«-
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-«-
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего	48	-«-

копчения		
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-«-
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	-«-
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	-«-
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	-«-
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	-«-
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	-«-
53. Раки и креветки вареные	12	-«-
54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	48	-«-
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-«-
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2°С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
в потребительской таре	36	-«-
во флягах и цистернах	36	-«-
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты*	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-«-
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	-«-
63. Ряженка	72	-«-
64. Сметана и продукты на ее основе	72	-«-
65. Творог и творожные изделия	72	-«-
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов

68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	--<<
69. Запеканки, пудинги из творога	48	--<<
70. Сыр домашний	72	--<<
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
в бутылках	36	часов
в полимерной таре	72	--<<
другие кисломолочные продукты	36	--<<
75. Творог детский	36	--<<
76. Творожные изделия	24	--<<
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
в бутылках	48	--<<
в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	--<<
80. Капуста свежая зачищенная	12	--<<
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	--<<
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	--<<
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	--<<
84. Лук зеленый обработанный	18	--<<
85. Укроп обработанный	18	--<<
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
без заправки	18	--<<

с заправками (майонез, соусы)	12	-<<-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.:		
без заправки	18	-<<-
с заправками (майонез, соусы)	6	-<<-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-<<-
89. Салаты и винегреты из вареных овощей:		
без заправки и добавления соленых овощей	18	-<<-
с заправками (майонез, соусы)	12	-<<-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-<<-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
без заправки	18	-<<-
с заправками (майонез, соусы)	12	-<<-
92. Гарниры:		
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-<<-
овощи тушеные	18	-<<-
картофель отварной, жареный	18	-<<-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-<<-
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-<<-
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	-<<-
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	-<<-
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	-<<-
с повидлом и фруктовыми начинками	24	-<<-
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами,	24	-<<-

творогом, капустой, ливером и др. начинками)		
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-«-
100. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	-«-
пирожное «Картошка»	36	-«-
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	-«-
101. Рулеты бисквитные:		-«-
с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-«-
с творогом	24	-«-
102. Желе, муссы	24	-«-
103. Кремы	24	-«-
104. Сливки взбитые	6	-«-
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	-«-
квас «Московский»	72	-«-
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	-«-

Условия хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых
продуктов

Продукты	Срок хранения, сут.	Температура воздуха, °С
Полуфабрикаты мясные	0,5-2	2-6
Субпродукты убойных животных печень, почки, язык, сердце, мозги	1	2-6
Полуфабрикаты из мяса птицы	0,5-2	2-6
Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1	2-6
Колбасные изделия из мяса всех убойных животных, птицы	2-10	2-6
Полуфабрикаты рыбные	1-2	(-2)-(+2)
Молоко и молочные продукты, сыры	1,5-5	2-6
Полуфабрикаты из овощей, зелени	0,5-2	2-6
Полуфабрикаты из теста	0,3-1,5	2-6
Мучные кондитерские изделия	0,7-3	2-6

Основные формулы, используемые в технологических расчетах

1. Число потребителей

Число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия,

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi_{ч} x_{ч}}{100}, \quad (1)$$

где P — вместимость зала (число мест); $\varphi_{ч}$ — оборачиваемость места в зале в течении данного часа; $x_{ч}$ — загрузка зала в данный час, %.

Общее число потребителей за день

$$N_{д} = \sum N_{ч} \quad (2)$$

При определении числа потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале расчет ведут по формуле

$$N_{д} = P \varphi_{д}, \quad (3)$$

где $N_{д}$ -число потребителей, обслуживаемых в течении дня; P - вместимость зала, число мест; $\varphi_{д}$ - оборачиваемость места в зале в течении дня.

2. Число блюд

Общее число блюд, реализуемых предприятием в течении дня,

$$n_{д} = N_{д} m, \quad (4)$$

Где, $N_{д}$ - число потребителей в течение дня, m -коэффициент потребления блюд(сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых горячих и сладких блюд); он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа. Если на предприятии общественного питания предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то количество блюд определяют для каждого приема отдельно по формулам:

$$n_{з} = N_{з} m_{з}; \quad (5)$$

$$n_{о} = N_{о} m_{о}; \quad (6)$$

$$n_y = N_y m_y, \quad (7)$$

где n_z, n_o, n_y - общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина; N_z, N_o, N_y - число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина; m_z, m_o, m_y - коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина.

Общее количество блюд, отпускаемых на дом или в офис,

$$n_1 = (0,05 - 0,1)n_d, \quad (8)$$

где n_d - количество блюд, реализуемых в зале в течение дня.

Суточная масса сырья по расчетному меню (кг):

$$G = \frac{g_p n}{1000}, \quad (9)$$

где g_p - норма расхода сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового блюда по Сборнику рецептов или технико-технологическим картам, г; n - количество блюд (шт.) или масса готовой продукции (кг), реализуемой предприятием за день.

Формула (9) для кондитерского цеха расшифровывается следующим образом:

G - масса сырья данного вида, кг; g_p - норма расхода сырья на 100 шт. кондитерских изделий или на 10 кг полуфабриката, г; n - количество кондитерских изделий данного вида (в сотнях штук).

Для кулинарного цеха:

g_p - норма расхода сырья на одно изделие или на 1 кг выхода изделия, г; n - количество изделий, шт., кг.

Расчет проводят для каждого продукта в отдельности.

Общая масса сырья данного вида

$$G_{\text{общ}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_1^n \frac{g_p n}{1000}. \quad (10)$$

Масса сырья (кг) по физиологическим нормам:

$$G = \frac{N \cdot g}{1000}, \quad (11)$$

где N - число потребителей на данном предприятии в течение дня; g - физиологическая норма сырья данного вида на одного человека в день, г.

4. Площадь охлаждаемых помещений.

Площадь помещений по удельной нагрузке на 1 м² грузовой площади пола:

$$F = \frac{G\tau}{q} \beta, \quad (12)$$

где G- суточный запас продуктов данного вида, кг; τ- срок годности, сут.; q - удельная нагрузка на 1 м² грузовой площади пола, кг/м² (значения τ и q приведены в приложении); β- коэффициент увеличения площади помещения на проходы; значения β зависит от площади помещения и принимаются в пределах: 2,2- для малых камер (площадью до 10 м²); 1,8 - для средних камер (площадью до 20 м²); 1,6 - для больших камер (площадью более 20 м²).

5. Площадь складских и производственных помещений

Площадь помещения (м²) по площади занимаемой оборудованием:

$$F = \frac{F_{\text{об}}}{\eta}, \quad (13)$$

где $F_{об}$ - площадь оборудования, т.е площадь, занимаемая всеми видами оборудования, установленного в одном помещении, m^2 ; η - коэффициент использования площади. Значение коэффициента принимают в зависимости от площади камеры в пределах: 0,45- для камер площадью до $8 m^2$; 0,55- для камер площадью до $12 m^2$; 0,62- для камер, площадь которых более $12 m^2$. В случае применения электропогрузчиков коэффициент использования площади принимают равным 0,37.

Значение коэффициента (η) для мясного, рыбного, овощного, мясорыбного и холодного цехов и для моечной столовой посуды – 0,35; для горячего, кондитерского и кулинарного цехов – 0,3; для цехов обработки зелени, доготовочного, резки хлеба и для моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары – 0,4.

Фактический коэффициент использования площади:

$$\eta_{\phi} = \frac{F}{F_{ком}}, \quad (14)$$

где F - площадь помещения, занятая оборудованием, m^2 ; $F_{ком}$ –компоновочная площадь помещения, m^2 .

Если оборудование расставлено с учетом всех необходимых требований и правил, то $\eta_{\phi} = \eta$.

6. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия.

$$n_{ч} = n_{д} K_{ч}, \quad (15)$$

где $n_{д}$ - количество блюд, реализуемых за весь день (определяется из расчетного меню); $K_{ч}$ - коэффициент пересчета для данного часа. Определяется по формуле

$$K_{ч} = \frac{N_{ч}}{N_{д}}, \quad (16)$$

где $N_{ч}$ - число потребителей, обслуживаемых за 1 ч; $N_{д}$ - число потребителей, обслуживаемых за день; значения $N_{ч}$ и $N_{д}$ определяют по графику загрузки зала.