Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.11.2026 14:40:24
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27487018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Е.А. Науменко

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы
для студентов,
обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «Западный филиал РАНХиГС»
2025

УДК 641

Рецензент
преподаватель высшей категории колледжа Западного филиала РАНХиГС
Колченко И.А.

Науменко Е.А.

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб - методич. пособие по выполнению курсовой работы для студ. специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ Е.А. Науменко – Калининград, 2025. – 28 с.

Учебное-методическое пособие является руководством по выполнению курсовой работы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Табл. 2, список лит. – 21 наименование

Учебно-методическое пособие рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала и использованию в учебном процессе предметно цикловой комиссией технологии и поварского дела колледжа Западного филиала РАНХиГС 26 ноября 2025г., протокол № 4

УДК 641

© Западный филиал федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 2026 г.
© Науменко Е.А., 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
2. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ	8
3. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	9
4. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	10
5. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	11
6. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	15
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	17
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	22

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы профессионального модуля являются частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы призваны оказать помощь студентам специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в написании курсовых работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические рекомендации включают перечень требований к оформлению курсовой работы, содержанию её отдельных частей, последовательности выполнения.

Ознакомление с рекомендациями пособия позволит студенту представить структуру курсовой работы, избавит от непродуктивных подходов и ошибок, предоставит возможность сориентироваться в материале, грамотно и осмысленно его преподнести, провести исследование и продемонстрировать степень профессиональной подготовленности и освоения профессиональных и общих компетенций.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Методические рекомендации предназначены для оказания помощи студентам в написании курсовой работы по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Курсовая работа - это один из видов учебной работы, которая выполняется студентом самостоятельно во внеаудиторное время под руководством преподавателя. Руководитель курсовой работы оказывает помощь студенту в выборе проблемы для исследования, в поиске литературы и других источников информации, в составлении плана работы, дает консультации в процессе разработки содержания курсовой работы и принимает ее защиту.

Курсовая работа является составной частью учебного процесса подготовки специалистов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Выполнение курсовой работы является эффективным способом приобретения новых знаний, необходимых при формировании профессиональных качеств и одновременно методом оценки способностей к самостоятельной работе.

При выполнении курсовой работы ставятся следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний, полученных на лекциях и семинарах;
- самостоятельно систематизировать и излагать знания, полученные в ходе прохождения учебной и по профилю специальности практик.
- привитие навыков самостоятельной работы по подбору литературы, работы с учебной литературой, нормативно-справочной документацией;
- обучение самостоятельно систематизировать и излагать знания, полученные в процессе самостоятельного изучения литературы;
- привитие навыков научно-исследовательской работы, использование анализа и самостоятельных выводов по проблемам и вопросам курсовой работы;
- развитие умения делать на основе анализа соответствующие выводы и предложения по теме исследования, способности четко и просто письменно излагать свои мысли, оформлять работу в едином стиле требований Западного Филиала;

Курсовая работа направлена на развитие целого ряда навыков, которыми должен обладать дипломированный специалист. В процессе написания курсовой работы студент углубленно изучает проблемы организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, что способствует повышению теоретического уровня подготовки студента.

Задачи, которые ставятся непосредственно перед студентами по курсовой работе, включают

- изучение учебной и нормативной литературы по избранной теме;

- ознакомление с различными подходами, методами изучения поставленной цели;

- формирование собственной позиции по изученной проблеме.

Курсовая работа должна отвечать следующим требованиям:

-носить практический или исследовательский характер;

-соответствовать современному состоянию и перспективам развития индустрии питания;

-опираться на применение инновационных технологий;

-отражать наличие у студента умений самостоятельно и творчески проводить исследование процессов и явлений;

-отображать добросовестное использование студентом материалов других авторов;

-иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений, грамотно оформленную работу.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями предметно - цикловой комиссии технологических дисциплин в соответствии с программой модуля, ежегодно обновляется и утверждается председателем предметно-цикловой комиссии.

Примерная тематика курсовых работ представлена в **Приложении В.** Выбор темы из предложенного перечня осуществляет студент. Тема курсовой работы может быть предложена студентом и самостоятельно, в том случае, если она соответствует целям и задачам профессиональной подготовки специалиста отрасли.

В курсовую работу могут быть включены материалы исследовательской работы, проводимой студентом под руководством преподавателя.

Основные направления тематики следующие:

- разработка фирменных (новых) рецептур блюд и технологии производства кулинарной продукции;
- разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции для предприятий общественного питания (технико-технологических карт) с расчётами пищевой и энергетической ценности;
- разработка ассортимента для предприятий общественного питания различных типов и классов.

Приступая к выполнению курсовой работы студенту необходимо ознакомиться с основными этапами её выполнения, выстроить структуру работы.

В курсовой работе предусмотрено выполнение дополнительных заданий: съёмка видеофильма (видеофрагмента), мастер-класса, изготовление фотографий блюд, альбомов, слайдов, муляжей, плакатов, презентаций и т.д.

3. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В ходе выполнения курсовой работы выделяются **три этапа**.

Первый этап – подготовительный, определяющий начальные позиции и разработку плана исследовательской деятельности, включает:

- ознакомление с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы;
- выбор темы курсовой работы;
-утверждение в ходе собеседования с преподавателем-руководителем курсовой работы окончательного варианта темы;
- составление библиографии по теме курсовой работы;
- составление плана курсовой работы и обсуждения его с руководителем.

Второй этап включает:

- написание теоретической части курсовой работы;
- написание практической части курсовой работы.

Третий этап - итоговый.

Предполагает оформление результатов и имеет следующие цели:

- предварительное обсуждение курсовой работы;
- проверка правильности формулирования выводов по итогам работы;
- окончательное оформление курсовой работы;

3.1. Руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

3.2. Преподавателем разъясняются назначение и задачи, структура, объем, принципы оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов.

3.3. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- разработка методических рекомендаций для выполнения курсовой работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- оказание помощи в разработке ассортимента блюд;
- контроль за ходом выполнения курсовой работы.

4. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура (от лат. structura – строение, расположение, порядок) – совокупность устойчивых связей объекта, обеспечивающих его целостность, строение, внутреннее устройство, сложение. По объёму основной части курсовая работа должна содержать 27-31 страниц печатного текста. Курсовая работа должна иметь правильное оформление и чёткую внутреннюю структуру. Содержание курсовой работы приведено в таблице 1.

Таблица 1 – Структура курсовой работы

№ п/п	Элемент структуры курсовой работы	Примерный объём страниц
1.	Титульный лист (приложение №1) 1	1
2.	План (содержание)	1
3.	Введение	1,5-2
4.	Глава I. (Теоретическая часть или обзор литературы) - у каждого студента может быть своё название главы	10-12
5.	Глава II. (Практическая часть или расчетно-технологический раздел)- название главы формулируется индивидуально в соответствии с темой курсовой работы	13-15
6.	Заключение	1,5-2
7.	Список литературы	1-2
8.	Приложения	не более 7

5. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание курсовой работы зависит от темы и может иметь разную направленность. На основе анализа научной и методической литературы в каждом разделе (согласно структуры курсовой работы) отражаются:

В плане (содержании) указываются вопросы темы в виде заголовков, глав или параграфов; наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы (в алфавитном порядке), наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении (вступительной части) отражаются:

- актуальность исследования выбранной темы, проблемы;
- цель изучения предложенной темы курсовой работы;
- задачи, стоящие перед отраслью применительно к курсовой работе;
- формулировка проблемы, целей и задач, (т.е то, к чему стремятся, что надо осуществить, что должно быть в итоге работы достигнуто);
- современное состояние исследуемого, изучаемого объекта;
- исторический аспект или краткая историческая справка (в соответствии с темой), раскрывающая вопросы развития народной и национальных кухонь, профессиональной кулинарии;
- практическую значимость исследуемой проблемы.

В главе I (теоретической части) излагается результат анализа литературы по теме курсовой работы, состояние исследуемой проблемы, обоснование выбранного варианта методов для решения исследуемой проблемы, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, описание сущности выбранной методики их проведения, теоретический материал по предмету исследования. Для написания данной части необходимо подобрать, глубоко изучить научную, справочную, учебную литературу, материалы периодической печати, статьи в научных журналах. **Недопустимо** при этом прилагать распечатки материалов из Интернета или переписывание учебников или книг без обработки, обобщения и систематизации и анализа материала.

В данном разделе можно представить:

- обоснование материалов, сырья, на основе которых выполняется курсовая работа, их характеристику, данные о пищевой ценности;
- характеристика оборудования и инвентаря, необходимых для производства сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с темой проекта;
- характеристику организации процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой).

В данном разделе отражаются изученные способы кулинарной обработки, применяемые при приготовлении сложной кулинарной продукции по теме и их особенности; составление ассортимента, классификации блюд, кулинарных изделий и т.п. в соответствии с темой проекта.

Данный раздел освещается на основании изучения литературных источников; особенности приготовления сложной горячей продукции по разрабатываемой теме с примерами рецептур; технологией приготовления; оформления блюд; с требованиями безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в предприятиях общественного питания в традиционной кулинарии, национальных кухнях.

В данном разделе можно представить технологические схемы приготовления блюд.

В главе II (практической части) курсовой работы необходимо отразить следующие вопросы:

- характеристика предприятия;
- технология приготовления блюд с использованием новых видов сырья и технологий;
-составление технико-технологических карт на разработанные фирменные блюда.

Практическая часть выполняется с представлением рецептур, схем технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд, обоснованием технологических режимов и последовательности технологического процесса приготовления блюд и изделий по теме проекта на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.

Обработка данных может приводится в табличном, графическом или ином варианте.

При выполнении практической части работы даётся оценка качества сырья, характеристика используемых способов механической и тепловой обработки, практическим путём определяются проценты отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых блюд и кулинарных изделий.

В заключении курсовой работы подводятся итоги теоретического и практического исследования, делаются выводы по всем главам работы, даётся оценка результатов исследования, его практической значимости, достижении целей курсовой работы, даются рекомендации по использованию изученного материала и возможности внедрения результатов исследования, разработанных рецептур новых фирменных блюд в практической работе учебных заведений и предприятий питания. Можно завершить заключение размышлениями на тему о перспективах и дальнейшем изучении темы, возможных направлениях её развития.

Список используемой литературы составляется в следующем порядке: нормативные документы, техническая литература в алфавитном порядке (по фамилии автора), ведомственные материалы (СанПиНы, ГОСТы, инструкции, методические указания и др.); зарубежные источники интернет-сайтов и интернет-публикации.

Список используемой литературы выполняется на отдельной странице и составляется в алфавитном порядке. В списке указываются пронумерованные арабскими цифрами источники, расположенные в алфавитном порядке (по фамилиям авторов или названиям источников). В список используемой литературы включаются все источники информации, изученные и проработанные студентом в процессе выполнения выпускной квалификационной работы. Использованная литература оформляется по ГОСТу 7.0.100 - 2018, введенному с 01 июля 2019 года «Библиографическая запись. Библиографическое описание». Общие требования и правила составления.

Образец оформления:

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

3. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

4. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск: РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный //

Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих её страницах. Размещаются приложения в порядке появления в тексте ссылок на них.

Приложения к курсовой работе включает материалы, относящиеся к теме курсовой работы, но не включённые в основную часть (таблицы, схемы, фотографии, плакаты и др.)

Можно приложить к курсовой работе дополнительные творческие работы: видеофильмы или видеосюжеты, слайды, муляжи, плакаты, альбомы с фотографиями блюд, кулинарных или кондитерских изделий по теме работы.

6. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера (в исключительном случае рукописным способом) на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210-297 мм) через полтора интервала с выравниванием по ширине.

Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (14пт). Текст курсовой работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 15 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм и нижнее - 20 мм, отступ первой строки -1,25 см, заголовки разделов, подразделов печатаются с большой буквы. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Номер страницы не проставляется на титульном листе. Отсчёт страниц ведётся, начиная с титульного листа. Названия глав в тексте выделяют прописным жирным шрифтом.

План, введение, теоретическая, практическая часть, заключение, приложение начинаются с новой страницы. Иллюстрации, схемы и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы. Таблицы, графики, рисунки, фотографии должны кроме нумерации страниц иметь надписи под рисунками и над таблицами арабскими цифрами без знака «№». Технологические схемы, иллюстрационный материал, технико-технологические карты должны быть представлены после текста, в котором они упоминаются или на следующей странице.

Пример оформления:

А) рисунок



Рисунок 2 - План горячего цеха предприятия

Б) таблица

Таблица 2- Рецептура соуса на порцию

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Красный сладкий перец	62	43
Масло сливочное	15	15
Сливки 33%,	35	25
Соль	2	2
Специи	0.0015	0.0015
Сок лимона	3	3
Выход	-	55

При выполнении работы недопустимо переписывание целиком страниц, абзацев книг без ссылок на источники. Цитаты берутся в кавычки или в квадратных скобках, указывается номер источника из списка литературы. Материал в работе должен излагаться чётко, последовательно, логично. Не допускается сокращение слов. В случае использования условных обозначений обязательна их расшифровка в курсовой работе. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Приложения к курсовой работе оформляются как продолжение курсовой работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием справа вверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который указывается отдельной строкой. В конце работы ставят личную подпись и дату.

Объем курсовой работы должен быть не менее 20-25 страниц печатного текста (в исключительном случае рукописного текста 25-30 страниц).

Технико-технологические карты **(Приложение Г),** технологические схемы, иллюстрационные материалы помещают в тексте пояснительной записки по ходу изложения.

Изложение текста пояснительной записки должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений установленных ГОСТ 7.32. К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного задания: презентации, альбомы с фотографиями или технологические схемы.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

При определении оценки за курсовую работу в конечном итоге учитываются содержание и оформление работы, самостоятельность студента при её выполнении, творческий подход, научность, степень подготовленности и компетентность студента при защите работы.

Оценка «ОТЛИЧНО» ставится, если студент выполнил курсовую работу в соответствии с требованиями и рекомендациями преподавателя и продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций. Тема работы раскрыта полностью, продемонстрированы знания теории, а также профессиональные компетенций используемые при выполнении в практической части работы. Содержание соответствует требованиям ФГОС СПО.

Показано использование инновационных технологий в профессиональной деятельности. Работа полностью соответствует требованиям к структуре и оформлению курсовой работы. Студент дает полный комментарий выполненной практической части работы, обосновывает все этапы работы над заданием.

Оценка «ХОРОШО» ставится, если студент выполнил работу согласно требованиям ФГОС СПО. Показаны общие знания теории и её практическое применение в работе. Студент дает комментарий выполненной практической работе. Тема раскрыта, но есть недочеты в логике содержания, имеет место нарушение общей цельности работы. Отсутствуют замечания к структуре курсовой работы, но есть небольшие замечания по оформлению.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если студент выполнил курсовую работу, в которой частично показал общие знания теории и её практическое применение. Тема раскрыта неглубоко, имеются недочеты в логике содержания, нарушение общей цельности. Отсутствуют замечания по структуре курсовой работы, но есть существенные замечания по оформлению.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если студент не выполнил курсовую работу в полном объеме.

Продемонстрированы несоответствие теме, целям и задачам курсовой работы; низкий уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой; в наличии отсутствие системы знаний; низкий уровень практических умений, продемонстрированных при выполнении практической части работы.

Тема не раскрыта, цельность и логика в содержании отсутствуют. Несоответствие требованиям к структуре и оформлению курсовой работы.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ, с изменениями и дополнениями от 07.07.2016 [принят Государственной Думой 14 апреля 2020 г. одобрен Советом Федерации 17 апреля 2020г]. – Москва: Кремль. – Текст: электронный // дан. – Москва,1996. –Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/html, свободный.

2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"[принят от 15 августа 1997г N 1036 (с изменениями и дополнениями) Председатель Правительства Российской Федерации В.ЧЕРНОМЫРДИН Текст: электронный // дан. – Москва,1997. –Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/, свободный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Catering.Terms and definitions Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхоз академии"). Текст: электронный //Москва, 2013 – Режим доступа: http://standartgost.ru/g/ГОСТ_31985-2013,свободный

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. Разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") Текст: электронный //Москва, 2013. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107327, свободный.

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44). Разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"): Текст электронный //Москва, 2013. – Режим доступа: http://engenegr.ru/gost-30389-2013, свободный.

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Public catering services. General requirements for procedures and forms of service at catering enterprises принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 апреля 2014 г. N 66-П) Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 459-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32692-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. Текст электронный //Москва, 2013. – Режим доступа: http://standartgost.ru/g/ГОСТ_32692-2014, свободный.

7. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.В. Кацерикова. - Кемерово: Издательство Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-534-03693-0. — URL: http://www.iprbookshop.ru/14389.html - Текст: электронный.

10. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для СПО / Э. М. Коротков: учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд. — Москва: Издательство ЮРАЙТ, 2017. — 640 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9689-0. — URL: www.biblio-online.ru/book/9B2B615E-3CF7-4285-9010-C0CECF045593.

11. Костас, К. Учебник ресторатора: учебник для среднего профессионального образования: проектирование, оборудование, дизайн / Костас К., Крис Т. - Москва: Изда-тельство Владос, 2008. - 524 с. - ISBN: 978-5-98176-059-4. URL: https://restoved.ru.

12. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

13. Кучер, А.С. Ресторанный бизнес в России. Технология успеха: учебник для среднего профессионального образования. / Кучер А.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. - Москва: Издательство Транслит, 2007. –

354 с. - ISBN 5-89805-040-X. URL: https://apusbook.info/books/restorannyiy-biznes-v-rossii-tehnologiya-uspeha.

14. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

15. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

16. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 26.01.2026).

17. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск: РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

18. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. – Ростов на Дону: Феникс, 2016. – 389 с. - ISBN978-5-406-02183-5. - URL: https://docplayer.ru/32629176-L-a-radchenko-nachalnoe-i-srednee.html. - Текст: электронный.

19. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — URL: www.biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21A62B7F2AD698.

20. Тебекин, А. В. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / А. В. Тебекин. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 182 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01546-1. — URL: https://urait.ru/bcode/431902.

21. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Отделение	Технологии и поварского дела
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПЦК	Технологии и поварского дела

КУРСОВАЯ РАБОТА

по профессиональному модулю

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

на тему: «_____»

Автор работы:
студентк(а) курса
очной формы обучения
_____
ФИО
Подпись _____

Оценка _____

Руководитель работы:
преподаватель
Науменко Е.А.
Подпись _____

Калининград, 20__

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ЗАДАНИЕ
для выполнения курсовой работы
по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студенту _____ курса _____ группы _____

Тема задания:
_____
_____
_____

После завершения курсовой работы должны быть представлены:
1. Пояснительная записка курсовой работы, оформленная в соответствии с установленными требованиями (в объёме 35-42 стр. печатного текста)
2. Технико-технологические карты на блюда и кулинарные изделия в соответствии с темой работы.
3. Приложения (таблицы, схемы, плакаты и др.) и дополнительные творческие задания видеофильмы, слайды, альбомы с фотографиями, муляжи блюд или кондитерских изделий и т.д. (перечень устанавливается преподавателем в зависимости от выбранной темы работы)

Дата выдачи задания:_____
Срок выполнения курсовой работы:_____
Преподаватель-руководитель курсовой работы
_____(подпись)

Приложение В

Примерная тематика курсовых работ по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из птицы и кролика с использованием приема белого тушения с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
2. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из говядины и свинины с использованием приема коричневого тушения с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
3. Организация технологического процесса приготовления блюд мангального меню из птицы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
4. Организация технологического процесса приготовления блюд мангального меню из овощей и грибов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
5. Организация технологического процесса приготовления горячих супов сложного ассортимента для ресторана национальной кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
6. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы с использованием метода гранитирования с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
7. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
8. Организация технологического процесса приготовления гарниров для горячих блюд ресторанного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд мангального меню из мяса с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд мангального меню из рыбы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
11. Организация технологического процесса приготовления банкетных горячих блюд с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
12. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд для ресторана национальной кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.
13. Организация технологического процесса приготовления горячих закусок для банкета-фуршета с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

14. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

15. Организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

17. Организация технологического процесса приготовления овощных гратенов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

18. Организация технологического процесса приготовления стейков из мяса с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

19. Организация технологического процесса приготовления стейков из рыбы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

20. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса сельскохозяйственной птицы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

21. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

22. Организация технологического процесса приготовления горячих супов региональной кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

23. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы региональной кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

24. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных биологических ресурсов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

25. Организация технологического процесса приготовления запеченных горячих блюд сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

26. Организация технологического процесса приготовления горячих фаршированных блюд сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

27. Организация технологического процесса приготовления различных видов пасты с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

28. Организация технологического процесса приготовления сложных первых блюд с использованием современных технологии с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

29. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

30. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

31. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

32. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд и гпрниров из овощей сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

33. Организация технологического процесса приготовления горячих мясных блюд для ресторана европейской кухни с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

34. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса диких животных с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

35. Организация технологического процесса приготовления супов велюте с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

36. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов на сливочной основе с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.

Приложение Г

Утверждаю
Руководитель предприятия

_____
(наименование предприятия)

_____
(Ф.И.О.)

_____
(дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

_____
(наименование блюда)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на *(наименование блюда*), вырабатываемое в *(наименование предприятия)* и реализуемое в *(название)* и его филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Выход		

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Срок реализации _____
Срок хранения _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ч при температуре от _____ до____ ^{0}С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид:_____
Текстура/консистенция:_____
Цвет:_____
Вкус и запах:_____
6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТРТС 021

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Блюда _____ на выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы. г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в предприятии:_____
Зав.производством:_____
_____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

О. В. Анистратова

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы
для студентов,
обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «Западный филиал РАНХиГС»
2025

УДК 641

Рецензент
преподаватель высшей категории колледжа Западного филиала РАНХиГС
Васильченко Р.А.

Анистратова, О. В.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб - методич. пособие по выполнению курсовой работы для студ. специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ О. В. Анистратова – Калининград, 2025. – 55 с.

Учебное-методическое пособие является руководством по выполнению курсовой работы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Табл. 12, список лит. – 10 наименований

Учебно-методическое пособие рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала и использованию в учебном процессе предметно цикловой комиссией «Технологии и сервиса» колледжа Западного филиала РАНХиГС 25 мая 2025 г., протокол № 10

УДК 641

© Западный филиал федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 2025 г.
© Анистратова О. В., 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	с
ВВЕДЕНИЕ	3
1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
2.1 Введение	6
2.2 Технико-экономическая обоснование проектируемого предприятия	6
2.3 Расчетная часть	9
2.4 Заключение	26
2.5 Список литературы	27
3 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	29
4 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	33
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	34
ПРИЛОЖЕНИЯ	35

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее пособие предназначено для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение курсовой работы студентом предполагает комплексное использование знаний, полученных при освоении профессионального модуля, и направлено на формирование умений, соответствующих, ВПД - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа выполняется под непосредственным руководством преподавателя Западного филиала РАНХиГС.

Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- ✓ консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
- ✓ рекомендации студенту в подборе необходимой литературы и фактического материала; контроль хода выполнения курсовой работы;
- ✓ подготовка отзыва на курсовую работу.

Руководство курсовой работой начинается с выдачи задания на ее выполнение и продолжается в форме консультаций по выбранной теме.

Выбор темы курсовой работы осуществляется в сроки, установленные распоряжением колледжа ЗФ РАНХиГС. Студент имеет право выбрать тему курсовой работы, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно с учетом научных интересов, актуальности темы, ее практической значимости, наличия литературы и нормативно-правового обеспечения. Тема курсовой работы должна соответствовать теме исследования в рамках выпускной квалификационной работы.

Не допускается выбор одной и той же темы двумя и более студентами одной группы. К каждой теме преподавателем руководителем курсовой работы даются узловые вопросы, которые рекомендуется раскрыть в курсовой работе и в соответствии с которыми необходимо последовательно излагать материал. Самостоятельный характер изложения изучаемых вопросов, проведение необходимых расчетов - одно из главных требований, предъявляемых к курсовой работе.

При выдаче задания уточняется круг вопросов, подлежащих разработке и изучению, план работы, сроки выполнения курсовой работы и ее этапов, определяется список необходимой литературы и т.д. Во время консультаций проводится обсуждение полученных результатов, корректировка плана работ и поставленных задач.

Итоговый контроль выполнения курсовой работы проводится в виде защиты. К защите курсовая работа допускается при условии выполнения плана работы и соблюдения требований к оформлению, содержащихся в данных методических указаниях.

В соответствии с учебным планом, выполнение курсовой работы предусмотрено до сдачи экзамена по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Срок

сдачи курсовой работы утверждается преподавателем и доводится до сведения студентов.

На защите студент должен кратко изложить актуальность работы, цели и задачи, основные результаты и выводы, дать исчерпывающие ответы на вопросы преподавателя.

Оценки по курсовым работам выставляются по итогам их защиты студентами.

В случае если курсовая работа не допускается к защите по причине качества выполнения, руководитель курсовой работы проставляет в экзаменационной ведомости неудовлетворительную оценку. Если на момент сдачи работа не готова и не может быть представлена на защиту, в экзаменационной ведомости выставляется оценка «не явился».

2 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В состав курсовой работы входит текстовая и практические части. Содержание разделов приведено ниже.

Содержание
Введение
1 Технико-экономическая обоснование проектируемого предприятия
1.1 Характеристика предприятия
1.2 Организационная структура организации питания
1.3 Миссия и концепции, ассортиментной политики организации питания
1.4 Анализ конкурентов предприятия

2 Расчетная часть
2.1 Расчет графика загрузки зала
2.2 Определение количества блюд
2.3 Составление производственной программы предприятия (плана-меню)
2.4 Расчет количества сырья для приготовления блюд
2.5 Расчет количества производственных работников
2.6 Расчет и подбор технологического оборудования
2.7 Расчет площади цеха

Заключение
Список использованных источников
Приложения

2.1 Введение

Во введении курсовой работы раскрывается актуальность и значение темы, формулируется основная цель работы и подчиненные ей более частные задачи.

Цель формулируется студентом и выделяется во введении отдельным абзацем. Задачи исследования отражают основные промежуточные этапы работы, необходимые для достижения поставленной цели. Задачи

исследования фактически будут отражать содержание основных разделов (разделов, подразделов) работы, поэтому студенту необходимо обратить особое внимание на формулировку задач.

Введение должно быть кратким в пределах 1-2 страниц.

2.2 Технико-экономическая обоснование проектируемого предприятия

Характеристика предприятия

В данном подразделе следует отразить назначение предприятия, часы работы, место расположения, характеристика контингента, ассортимент выпускаемой продукции, ассортимент услуг предприятия, методы и формы обслуживания потребителей, формы расчета, характеристика организации производства (доготовочное, с полным производственным циклом). Необходимо произвести классификацию выбранного предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Организационная структура организации питания

Составить примерную схему организационной структуры управления предприятием общественного питания. Охарактеризовать основные функциональные группы помещений предприятия, их расположение, дать определение производственных подразделений, организуемых на предприятии (рабочее место, производственный участок, цех и др.), указать их состав и взаимосвязь (рис.1,2).

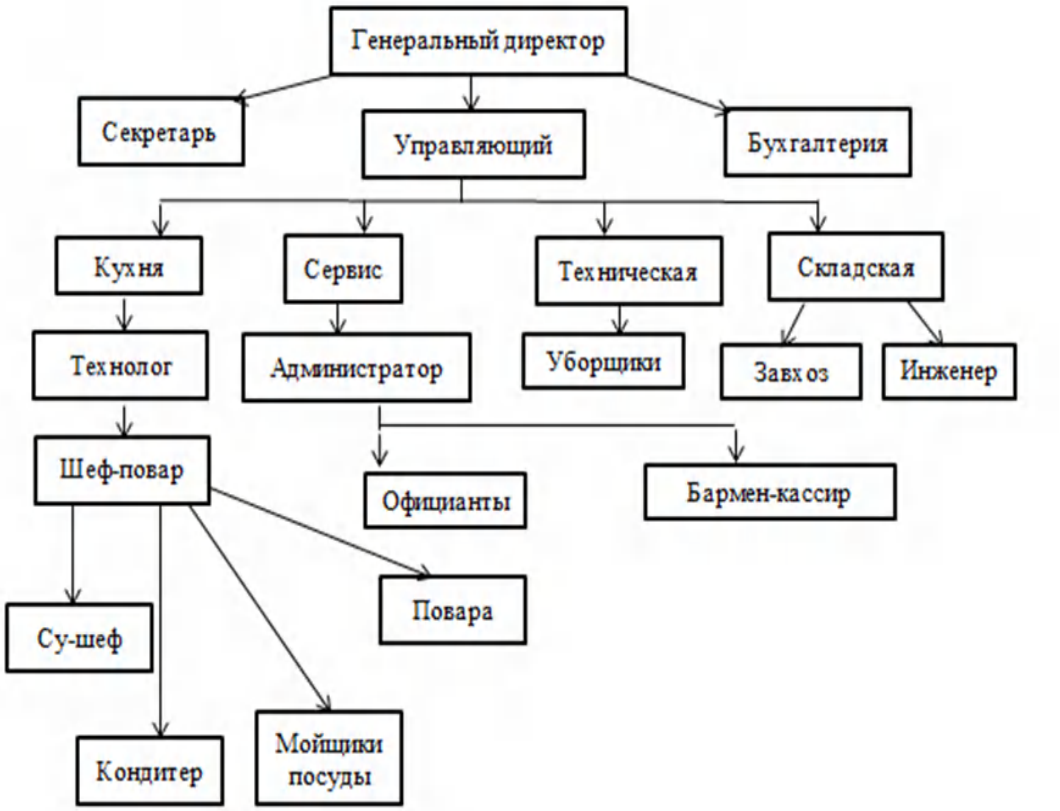


Рисунок 1 – Организация работы структурного подразделения

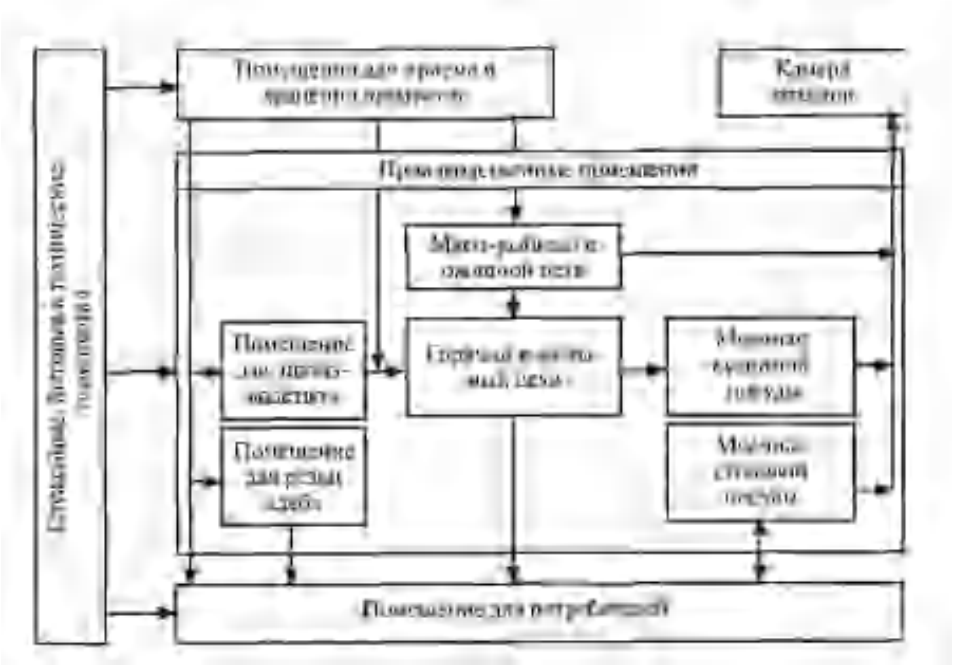


Рисунок 2- Схема взаимосвязи помещений

Миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания

В разделе необходимо определить миссию предприятия. Дать краткую характеристику фирменного стиля (фирменный стиль: название, товарный

знак, логотип, их описание и расшифровка символики), дизайна и интерьера, звукового оформления, форм и методов обслуживания, применяемых на предприятии, товарной и ассортиментной (меню), а также ценовой и маркетинговой политики предприятия. Сделать вывод об их согласованности и соответствии их единой концепции предприятия.

Анализ конкурентов предприятия

Рассмотреть и проанализировать конкурентов изучаемого предприятия, можно представить в виде SWOT- анализа (пример таблица 1,2). Сделать вывод о конкурентоспособности изучаемой организации питания.

Таблица 1 -Факторы конкурентоспособности

Факторы	Рассматриваемая организация	Конкурен 1	Конкурент 2	Конкурен…
Качество				
Местонахождение				
Уровень цены				
Исключительность предлагаемой продукции и услуг				
Ассортимент				
Репутация организации				

Таблица 2 – SWOT-анализ ресторана

Сильные стороны	Слабые стороны
Квалифицированный персонал Высокое качество продукции Сертификат качества Новое и качественное оборудование Постоянные клиенты Удобное месторасположение Широкий ассортимент продукции Хорошие деловые связи с потребителями продукции и поставщиками……	Достаточно высокие цены Долгая отдача блюд Высокая текучесть кадров Зависимость от поставщиков Недостаток рекламы…..
Возможности	**Угрозы**
Появление новых технологий Изменение рекламных технологий Повышение производительности труда на предприятии Совершенствование менеджмента Внедрение новых блюд Улучшение уровня жизни населения…..	Падение спроса на продукцию Уход клиентов из-за малого ассортимента стейков Возможность появления новых и перспективных конкурентов Снижение общей платежеспособности населения Нестабильность поставщиков Рост налогов и пошлин…..

2.3 Расчетная часть

Второй раздел курсовой работы носит практический характер и включает экспериментальную (практическую) проработку по составлению производственной программы предприятия, расчет численности производственного персонала и необходимого оборудования.

Расчет графика загрузки зала

Исходными данными для расчета являются тип и режим работы предприятия.

Количество посетителей за час $N_ч$ определяется по формуле:

$$N_ч = P_\varphi \cdot \frac{X_ч}{100}, \text{ чел.}$$

где $N_ч$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала (число мест);

φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_ч$ – загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость мест в зале и загрузка зала в данный час $x_ч$ определяется из Приложения Б. По этим данным необходимо составить таблицу количества посетителей по каждому часу. Допускается обоснованное применение студентом иного варианта оборачиваемости места и загрузки зала, например, на основе наблюдения работы конкретного предприятия. Результаты расчетов сводятся в таблицу 3.

Таблица 3- Загрузка зала и определение количества питающихся за день

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Загрузка зала в %	Количество посетителей

Количество посетителей по каждому часу следует сложить и получить общее количество посетителей за весь день $N_Д$.

Определение количества блюд

Рассчитав количество посетителей за день, определяется количество изделий, реализуемых в течение дня на предприятиях по формуле:

$$n_д = Nд \cdot m, \text{ шт}$$

где $n_д$ – количество изделий;

$N_д$ – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления изделий (Приложение В).

Производится разбивка блюд по ассортименту по формулам:

$$n_х = Nд \cdot m_х, шт$$
$$n_п = Nд \cdot m_п, шт$$
$$n_г = Nд \cdot m_г, шт$$
$$n_с = Nд \cdot m_с, шт$$

где $N_д$ – количество посетителей за день;
m – нормы потребления изделий.

Полученные результаты заносятся в итоговую таблицу 4.

Таблица 4 - Определение количества блюд и напитков

№	Наименование блюд	Количество посетителей	Коэффициент потребления	Количество изделий
		$N_д$	m	n
	Итого			

Затем проводится ориентировочная разбивка общего количества блюд, реализуемых в течение дня, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд (Приложение Г). Данные заносятся в таблицу 5.

Таблица – 5 Разбивка общего количества блюд,

Вид блюда	Процентное соотношение блюд от		Количество блюд шт.
	Общего количества	Данной группы	

Составление производственной программы предприятия (плана-меню)

Определенное ранее количество изделий является основанием для составления однодневного расчетного меню (план-меню). Далее осуществляется подбор изделий, в зависимости от изучаемого предприятия предприятия, обслуживаемого контингента, возможностей по доставке сырья и полуфабрикатов, ассортиментного минимума и квалификации персонала. Данные заносятся в таблицу 6.

Таблица 6- План-меню

№ п/п	Блюдо и гарнир			Количество блюд	Цена порции	Сумма
	Наименование и краткая характеристика блюд	Номер по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход 1 блюда, г.			

Расчет количества сырья для приготовления блюд

Расчет сырья производится на основании производственной программы на один день работы предприятия весом брутто по форме, приведенной в таблице 7.

Расчет сырья проводят для каждого продукта в отдельности. Общая масса сырья данного вида рассчитывается по формуле:

$$G_{общ} = G_1 + G_2 + G_n = \sum_1^n \frac{g_p n}{1000}$$

где $G_{общ}$- количество сырья, кг;

q_p - норма продукта на одну порцию, г;

n - количество порций.

Таблица 7-Расчет сырья на один день работы предприятия

№ рецептуры					Итого, кг. вес брутто
Наименование блюд					
Выход 1 порции, г.					
Количество порций	1 порция	порций	1 порция	порций	
Наименование продуктов	Вес брутто		Вес брутто		
	гр.	кг.	гр.	кг.	

Расчет количества производственных работников

Для каждого цеха и помещения предприятия общественного питания определяют численность работников, выполняющих ту или иную работу, технологические операции, связанные с производством и реализацией продукции, мойкой посуды, тары и инвентаря, обслуживанием потребителей.

Численность производственных работников в цехах можно рассчитать по нормам времени (на единицу готовой продукции), а также по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени одного работающего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период. Численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, определяют по нормам времени в соответствии с формулой

$$N = \sum \frac{\text{nt}}{3600 \times \text{T} \times \lambda}$$

где п - количество изделий, изготовляемых за день, шт, кг, блюд;

t -норма времени на изготовление единицы изделия, с;

$$t = К \cdot 100;$$

здесь К - коэффициент трудоемкости; значения коэффициентов трудоемкости, даны в Приложении Д;

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

Т-продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч;

λ-коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ.= 1,14)

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни определяется по формуле:

$$N_2 = N \cdot K_1$$

где K_1 -коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни; значения

коэффициента K_1, зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника.

Расчеты сводятся в таблицу 8.

Таблица 8- Затраты рабочего времени

Наименование изделий	Количество изделий	Норма времени, с	Затраты времени на приготовление изделий, с

Расчет и подбор технологического оборудования

- **Расчет механического оборудования**

Расчет механического оборудования производят исходя из перечня технологических операций, объемов работ и требуемой производительности оборудования, которую определяют по формуле:

$$Q_{mp} = \frac{G}{t_y}$$

G-масса сырья, полуфабрикатов, продуктов, количество изделий,

обрабатываемых за определенный период (сутки, смену, час), кг, шт.

t_y -условное время работы машины, ч

$$t_y = T\eta_y$$

Т-продолжительность работы цеха, смены, ч

η_y -условный коэффициент использования машины (η_y =0,5)

На основании приведенного расчета по действующим справочникам и каталогам выбирают машину, имеющую производительность, близкую к требуемой, после чего определяют фактическую продолжительность работы машины (ч)

$$t_\phi = \frac{G}{Q}$$

Q-производительность принятой к установке машины, кг⁄ч (шт⁄ч), и коэффициент ее использования

$$\eta = \frac{t_\phi}{T}$$

Т-продолжительность работы цеха, смены, ч.

Если фактический коэффициент использования больше условного, то принимают две машины и более.

Тестомесильную и взбивальную машины подбирают по количеству теста и отделочных полуфабрикатов, Расчет и подбор заключается в определении количества замеса теста и коэффициента использования машин. Необходимо при этом учитывать увеличение объема теста и отделочных полуфабрикатов при брожении, взбивании и количество замесов, коэффициент заполнения емкости (дежи или бачка). Для различных видов теста он колеблется в пределах от 0,5 до 0,65; для отделочных полуфабрикатов - 0,65-0,85.

$$\text{n} = \frac{V_m}{V_o \cdot K},$$

где n – количество замесов теста, раз;

$V_т$ – объем теста, дм^3;

V_o - объем дежи выбранной машины, дм^3;

K - коэффициент заполнения дежи

Фактическое время работы машины определяют по формуле:

$$\text{t}_\phi = \frac{n \cdot t}{60},$$

где n – количество замесов теста, раз;

t - продолжительность одного замеса, мин.

Коэффициент использования оборудования определяют по формуле:

$$\eta = \frac{t_{\Phi}}{T},$$

где Т – продолжительность работы цеха, ч.

Если коэффициент использования оборудования превышает значение 0,7, то принимают к установке две машины выбранной марки или проводят перерасчет на машину с большим объемом дежи.

Расчеты сводятся в таблицу 9.

Таблица 9- Расчет механического оборудования

Наименование технологических операций	Масса перерабатываемых продуктов, кг	Марка и производительность принятого оборудования, кг/ч	Время работы оборудования, ч	Продолжительность работы цеха	Коэффициент использования оборудования	Количество оборудования

- **Расчет холодильного оборудования**

Холодильное оборудование в доготовочном цехе предусматривают для кратковременного хранения полуфабрикатов в течение смены.
Полезный объем холодильного шкафа ($м^3$) определяют по формуле

$$V_n = \sum \frac{Q}{\rho * K_{\text{т}}},$$

где Q – масса полуфабриката, кг;

ρ - объемная плотность полуфабриката, кг/$дм^3$; (Приложение Е)

$К_т$ – коэффициент, учитывающий массу тары ($К_т$ = 0,7…0,8).

Объем холодильного оборудования ($м^3$) для хранения порционировоанных блюд (холодных и сладких) в посуде (салатники, мелкие тарелки, креманки и др.) определяют по формуле:

$$V_2 = \Sigma \frac{n \cdot V_{емк}}{K_m},$$

где n – количество посуды (емкостей) одинакового размера;

$V_{емк}$ – объем, занимаемый одной емкостью определенного размера, $м^3$;

$К_т$ – коэффициент, учитывающий массу тары ($К_т$ = 0,5).

При хранении скоропортящейся продукции в гастроемкостях полезный объем холодильного шкафа вычисляют по объему гастроемкостей

$$V = \sum \frac{(V_{Г.Е})}{к_Т}$$

где $V_{г.е.}$— объем гастроемкостей, м^3.

После определения требуемого полезного объема, или вместимости, холодильного шкафа по справочникам подбирают холодильный шкаф, объем которого близок к расчетному.
Расчет холодильного оборудования сводится в таблицу 10.

Таблица 10 - Расчет холодильного оборудования

Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката, кг		Плотность продуктов, кг/дм^3	Полезный объем, дм^3
	За день	За смену		

После определения требуемого полезного объема холодильного шкафа по каталогам подбирают холодильный шкаф, объем которого близок к расчетному.

- **Расчет и подбор теплового оборудования**

Расчет теплового оборудования начинают с составления графика тепловой обработки, соблюдая последовательность приготовления блюд и кулинарной продукции.

Вместимость котлов рассчитывается из условий выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков.

$$V = \frac{\sum V_{прод} + Vв \ - \sum V_{пром}}{K}$$

где $V_{прод}$ – объем занимаемый продуктами, используемыми для варки, дм^3;

$V_в$ - объем воды, дм^3;

$V_{пром}$ – объем промежутков между продуктами, дм^3;

К - коэффициент заполнения котла (К = 0,85).

Объем (дм^3), занимаемый продуктами определяют по формуле:

$$V_{прод} = \frac{Q}{\rho},$$

где Q – масса продуктов, кг;

ρ - объемная плотность продукта, кг/дм^3;

Объем воды (дм^3) при варке бульона нормальной концентрации определяют по формуле:

$$V_в = V^1 * n * a,$$

где V^1 – норма бульона нормальной концентрации на одно блюдо, дм^3;

n - количество блюд;

a - коэффициент, учитывающий испарение воды при варке (a=1,15)

Объем воды (дм^3) при варке концентрированного бульона определяют по формуле:

$$V_в = Q * n_в,$$

где Q – масса продукта;

$n_в$ – норма воды на 1 кг основного продукта, дм^3/кг.

Основными продуктами считают кости, мясо и т.п.; овощи при расчете объема воды не учитывают из-за их незначительного содержания в общем объеме продуктов.

Объем (дм^3) промежутков между продуктами определяют по формуле:

$$V_{пром} = V_{прод} * \beta,$$

где β – коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами

$$\beta = 1 – \rho.$$

Расчет объема котлов для варки бульонов определяют с помощью таблицы 11.

Таблица 11 – Расчет объема котлов для варки бульона

Наименование бульона и продуктов	Количество порций	Норма продукта на 1 дм^3, г	Масса продуктов на кг	Плотность продукта кг/дм^3	Объем воды, дм^3	Коэффициент, учитывающий промежутки	Объем, занимаемый промежутками, дм^3	Объем котла, дм^3	
								Расчетный	Принятый

Расчет объема котлов (дм^3) для варки супов, соусов, сладких блюд, напитков определяют по формуле:

$$V = \frac{n * V_1}{K},$$

где n – количество блюд (порций), шт;

V_1- норма супа (соуса и т.п.) на одно блюдо, дм^3;

К – коэффициент заполнения котла (К = 0,85).

Расчет объема котлов для варки супов, соусов определяют с помощью табл. 12.

Таблица 12 – Расчет объема котлов для варки супов, соусов

Наименование супорв, соусов	Объем одной порции, $дм^3$	Часы реализации						
		Кол-во порций	Расчетный объем, $дм^3$	Принятый объем, $дм^3$	Кол-во порций	Расчетный объем, $дм^3$	Принятый объем, $дм^3$	и т.д.
супы								
соусы								

Расчет объемов котлов для варки вторых блюд и гарниров производят по формулам:

Вследствие относительно непродолжительного времени варки супов выкипание жидкости при расчете объема котла не учитывают. При расчете объема котлов объемную плотность супа принимают равной единице. Объем котлов рассчитывают на 1—2 ч реализации блюд.

Вместимость пищеварочных котлов для варки вторых горячих блюд и гарниров находят по формулам:

при варке набухающих продуктов

$$V = \frac{V_{прод} + V_B}{K},$$

при варке ненабухающих продуктов

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

при тушении продуктов

$$V = \frac{V_{прод}}{K},$$

Количество воды, необходимой для варки набухающих продуктов, принимают по Сборнику рецептур блюд. Количество воды для варки ненабухающих продуктов рассчитывают с помощью коэффициента, равного 1,15. Отсутствие коэффициента, учитывающего объем жидкости в формуле расчета объема котла для тушения, объясняется тем, что из-за незначительного количества жидкости, требуемой для этой операции, вся жидкость распределяется в промежутках между продуктами, не занимая дополнительного объема. Объем котлов для варки вторых горячих блюд и гарниров рассчитывают в основном на каждые 2 ч реализации. Расчет объема котлов для варки гречневой каши, тушения капусты, а также для варки продуктов, используемых в процессе приготовления холодных блюд, можно проводить сразу на весь день, расчет объема котлов для варки продукции с небольшими сроками реализации — на каждый час.

После расчета вместимости котлов для варки всех видов блюд и продуктов находят число котлов, соответствующее расчетной вместимости, которые необходимо установить в цехе с учетом их максимального использования. Расчет объема котлов производится с помощью табл. 13.

Таблица 13 – Расчет объема котлов для варки, тушения, припускания

Наименование блюд и тепловых операций	Кол-во порций	Норма продукта на 1 блюдо, г	Масса продукта, кг	Плотность продукта, кг/дм^3	Объем, занимаемый продуктом, дм^3	Норма воды для варки 1 кг продукта, дм^3	Объем котла, дм^3	
							Расчетный	Принятый

Расчет и подбор сковород и фритюрниц проводят по расчетной площади пода чаши или по вместимости чаши. Основа для их расчета — количество изделий, реализуемых при максимальной загрузке зала в ресторанах, столовых и т. д.

Расчетную площадь пода чаши можно определить двумя способами.

В случае жарки штучных изделий расчетную площадь пода чаши (м^2) определяют по формуле

1. Для жарки изделий порциями:

$$F_р = \frac{n \cdot f}{\varphi},$$

где n - количество изделий, обжариваемых за расчетный период, шт;

f - условная площадь, занимаемая единицей изделия, м^2; f = 0,01-0,02 м^2;

φ - оборачиваемость площади пода наплитной посуды за расчетный период

$$\varphi = \frac{T}{t},$$

где Т – продолжительность расчетного периода, (1—3; 8), мин;

t – продолжительность цикла тепловой обработки, мин.

К полученной площади пода посуды добавляют 10% на не плотности прилегания изделия. Площадь пода составит:

$$F = 1{,}1 \cdot F_р,$$

где F – общая площадь наплитной посуды, дм^2;

$F_р$ - расчетная площадь пода посуды, дм^2.

2. Для жарки (пассерования) изделий массой:

$$F_\rho = \frac{G}{\rho h \cdot \varphi},$$

где G – масса (нетто) обжариваемого продукта, кг;

ρ - объемная плотность продукта, кг/ дм^3; (Приложение Е)

h – толщина слоя продукта, дм (принимают в зависимости от вида обжариваемого продукта – 0,5-2 см);

φ - оборачиваемость площади пода наплитной посуды за расчетный период.

В одной и той же сковороде могут быть подвергнуты тепловой обработке штучные изделия и изделия, обжариваемые или тушеные массой. Поэтому площадь пода сковороды будет равна

$$F_{пода}=F+F_р$$

После расчета требуемой площади пода по справочнику подбирают сковороду производительностью, близкой к расчетной.

Число сковород вычисляют по формуле

$$n=\frac{F}{F_{CT}}$$

где F_{CT} — площадь пода чаши стандартной сковороды, м^2.

Расчеты необходимого числа сковород могут быть представлены в виде табл. 14.

Таблица 14- Определение расчетной площади пода сковороды для штучных изделий

Продукт	Количество изделий за расчетный период, шт.	Условная площадь единицы изделия, м^2	Продолжи-тельность технологиче-ского цикла, мин	Оборачивае-мость площали пода за расчетный период	Расчетная площадь пода, м^2
…	…	…	…	…	…
Итого					

Подбор наплитной посуды производят в соответствии с номенклатурой и основными характеристиками инвентаря по справочникам. Если расчетная площадь наплитной посуды составляет 0,2 м^2 и более рекомендуется принимать к установке стационарные электрические сковороды

Подбор наплитной посуды производят в соответствии с номенклатурой и основными характеристиками инвентаря по справочникам. Если расчетная площадь наплитной посуды составляет 0,2 м^2 и более рекомендуется принимать к установке стационарные электрические сковороды.

Жарочную поверхность плиты определяют на основании рассчитанного количества наплитной посуды. Стационарное оборудование не учитывается.

Полную площадь плиты определяют суммированием всех площадей наплитной посуды (сковород), кроме наплитных котлов, так как их расчет велся без учета времени тепловой обработки продуктов при приготовлении блюд.

Площадь рабочей поверхности плиты, м^2, которую занимают котлы, определяют по формуле:

$$F = \frac{n * f * \tau}{60},$$

где n – количество посуды, шт;

f - площадь, занимаемая единицей посуды, м^2;

τ – продолжительность тепловой обработки продуктов, мин.

Расчет площади рабочей поверхности плиты приводят по форме табл. 15.

Подбор плиты производят: исходя из максимальной загруженности плиты, которую выбирают: при приготовлении заготовок или при тепловой обработке кулинарной продукции, реализуемой в максимальный час.

Общую рабочую поверхность плиты (м^2) определяют по формуле:

$$F = 1{,}3 * Fp,$$

где Fp – расчетная площадь рабочей поверхности плиты, м^2.

Таблица 15 – Расчет площади рабочей поверхности плиты

Наименование блюд и тепловых операций	Вид посуды	Емкость, дм^3	Количество посуды	Площадь единицы посуды, м^2	Время тепловой обработки	Расчетная площадь, м^2	
						Для приготовления заготовок	Для приготовления кулинарной продукции

По полученной общей площади рабочей поверхности плит выбирают по каталогам необходимое количество плит.

В конвектоматах (пароконвектоматы) проводят варку, припускание, жарку, запекание и тушение кулинарной продукции. Их устанавливают в настоящее время почти во всех предприятиях общественного питания. Это автоматизированные многофункциональные аппараты, используемые для

жарки, тушения, запекания, припускания, варки на пару, размораживания и разогрева охлажденной продукции. Отечественные и зарубежные фирмы предлагают пароконвектоматы разной вместимости по гастроемкости или по количеству уровней в аппарате. При расчете конвектоматов определяют необходимое число уровней по формуле и приводят по форме табл. 16.

$$n_y = \frac{\Sigma n_{гастр.}}{\varphi},$$

где n_y - число уровней в конвектомате;

$n_{гастр..}$ – число функциональных емкостей за расчетный период;

φ - оборачиваемость уровней за один час работы.

$$\varphi = \frac{T}{t},$$

где Т – продолжительность расчетного периода, мин;

t – продолжительность цикла тепловой обработки, мин.

Количество гастроемкостей определяется как частное от деления количества блюд за расчетный период на вместимость емкости

$$n_{гастр} = \frac{n_{блюд}}{E}$$

где $n_{гастр}$-количество блюд за расчетный период

Е-вместимость гастроемкости, шт.л

Вместимость гастроемкостей определяется по формуле для продуктов, обрабатываемых массой

$$E = \frac{F \cdot h}{\rho \cdot g}$$

где F-площадь принятой гастроемкости, дм ^{2}

h- высота слоя обрабатываемого продукта

ρ -плотность продукта кг⁄дм^3

g-норма продукта на одну порцию, кг

Для штучных изделий

$$E = \frac{F \cdot}{f \cdot 1.1}$$

f-условная площадь одной порции, дм ^{2}

1.1-коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами.

Площадь гастроемкости принимают из стандартного модульного ряда. Наружные размеры модулей соответствуют внутренним размерам пароконвектоматов и другого оборудования. Модулем гастроемкостей являются длина и ширина (530х325мм). Высоту и глубину выбирают из следующего ряда размеров:20, 40,65,100,150 и 200мм.

Расчет конвектомата приводят по форме табл. 16

Таблица 16 – Расчет числа уровней конвектомата

Кулинарные изделия	Число порций, реализуемых в максималь-ный час	Вместимо-сть ф.е., шт. (кг)	Число ф.е.	Оборачиваемость за расчетный период	Число уровней

На основании проведенных расчетов по каталогам оборудования выбирают конвектомат, число уровней которого соответствует расчетному.

Если в производственной программе предусмотрены блюда, требующие тепловой обработки в специализированном оборудовании (фритюрницы, грили, шашлычницы и т.д.) выполняют расчет и подбор количества этих аппаратов.

Расчет количества фритюрниц производят на основании количества изделий, обжариваемых в максимальный час реализации блюд по формуле:

$$V = \frac{V_{прод} + V_{ж}}{\varphi},$$

где V - вместимость чаши, дм^3;

$V_{прод}$ – объем обжариваемого продукта.

$$V_{прод} = \frac{G_{прод}}{S_{прод}},$$

где $G_{прод}$ – масса продукта, кг;

$S_{прод}$ - объемная плотность продукта, кг/дм^3;

$V_ж$ - объем жира, принимаемый из технических характеристик фритюрницы;

φ - оборачиваемость фритюрницы за расчетный период.

Расчет пароконвектомата приводят по форме табл. 17.

Таблица 17 – Определение расчетной вместимости чаши фритюрницы

Кулинарные изделия	Масса нетто, кг	Объем, занимае-мый про-дуктами, кг/дм^3	Объем, занимае-мый жиром, кг/дм^3	Оборачиваемость за расчетный период	Расчетная вметимость

					чаши, $дм^3$

По каталогам подбирают необходимую фритюрницу, вместимость чаши которой близка к расчетной.

Число фритюрниц определяют по формуле:

$$n = \frac{V}{V_{чаши}},$$

где $V_{чаши}$ – вместимость чаши стандартной фритюрницы, $дм^3$.

Часовую производительность грилей и шашлычниц (порц/час) определяют в зависимости от количества шпажек, одновременно загружаемых в аппарат тепловой обработки по формуле:

$$G = n \cdot \varphi,$$

где n – количество шампуров, одновременно помещаемых в аппарат, шт;

φ – оборачиваемость камеры аппарата за час.

Расчет производят по форме табл. 34.

При жарке изделий на решетке гриля определяют необходимую площадь решетки ($м^2$) по формуле:

$$F = \frac{Q * f}{\phi}$$

где Q – количество порций, реализуемых в максимальный час, шт.;

f - площадь единицы изделия, $м^2$;

φ - оборачиваемость гриля за час.

Расчет проводят по форме табл. 17

Таблица 17 – Расчет грилей

Наименование блюд	Количество порций, шт.	Площадь единицы изделия, $м^2$	Оборачиваемость	Полезная площадь, $м^2$	Марка гриля	Количество грилей

На основании проведенных расчетов по каталогам оборудования выбирают гриль с помощью решетки, близкой к расчетному.

- **Расчет вспомогательного оборудования**

Основными видами немеханического оборудования являются производственные столы, моечные ванны, стеллажи. Расчет

производственных столов производят по количеству производственных работников, занятых одновременно на операциях по обработке овощей, с учетом нормы длины стола для данной операции по формуле

$$L = N \cdot l$$

где N – число работающих, занятых одновременно на выполнении определенной операции, чел;

1 – длина рабочего места для одного работающего, м.

Число столов, n, шт, определяют по формуле

$$n = \frac{L}{lc}$$

где l_c – длина принятых стандартных столов, м.

Вместимость ванн ($дм^3$) определяют по формуле:

$$V = \frac{Q}{\rho \cdot K \cdot \varphi} \quad \text{или } V = \frac{Q(1+n_в)}{K \cdot \varphi},$$

где Q – масса продукта, кг;

ρ - объемная плотность продукта, кг/$дм^3$;

К – коэффициент заполнения ванны (К = 0,85);

$n_в$ – норма воды для оттаивания (промывания) 1 кг продукта, $дм^3$;

φ - оборачиваемость ванны: зависит от продолжительности хранения (промывания) с учетом времени на загрузку, выгрузку и мойку ванны и определяют по формуле:

$$\varphi = \frac{T}{t_y}$$

где Т – продолжительность работы цеха, ч;

t_y - продолжительность цикла хранения (промывания) продуктов, ч.

Число ванн определяют по формуле:

$$n = \frac{V}{V_{ст}},$$

$V_{ст}$ – вместимость принятой стандартной ванны, $дм^3$.

Продолжительность цикла обработки овощей в ванне: промывка картофеля и корнеплодов – 30-40 мин; промывка лука – 30-40 мин; промывка капусты, помидоров, огурцов, зелени – 20-30 мин; хранение очищенного картофеля в воде – 100-110 мин.

Ванны для несовместимых технологических процессов принимают раздельные. Норма воды и длительность обработки продукта приводятся справочными данными. Расчет сводится в таблицу 18.

Таблица 18- Расчет производственных ванн

Наимено вание	Масса, кг	Норма расхода	Длитель-ность ци-	Оборачивае мость ванны	Расчет-ный	Приня-тый внутренний	Тип ванны	Кол иче

технологических операций		воды, $дм^3/кг$	кла обработки продуктов, мин	за смену, раз	объем, $дм^3$	объеи ванны, $дм^3$		ство ванн

Без расчета в доготовочном цехе принимают стеллажи и раковины для мытья рук.

Расчет площади цеха

Рассчитанное и принятое стационарное оборудование вносится в спецификацию оборудования для определения полезной площади цеха (табл. 19)

Таблица 19 - Перечень оборудования доготовочного цеха

Наименование оборудования	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Габариты оборудования, мм	Площадь, $м^2$	
				Занятая единицей оборудования	Занятая оборудова-нием

Общую площадь цеха ($м^2$) рассчитывают по формуле

$$S = \frac{\Sigma S_{пол}}{\eta},$$

где $S_{пол}$ – площадь, занятая оборудованием, $м_2$;

η - коэффициент использования площади ≈ 0,4.

После расчета площади цеха составляется схема производственного помещения с расстановкой оборудования.

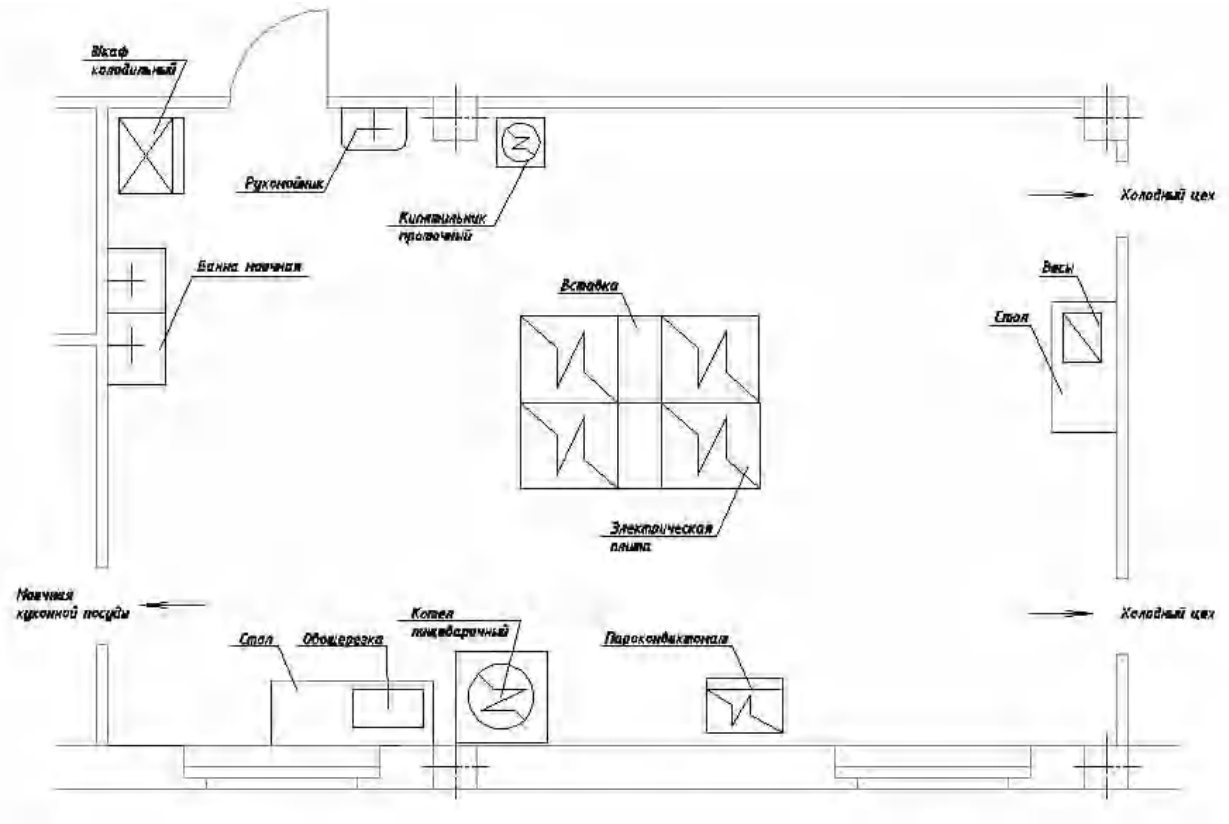


Рисунок 3- Схема планировки горячего цеха ресторана

2.4 Заключение

В элементе «Заключение» приводятся выводы по содержанию курсовой работы в целом, конкретные предложения и практические рекомендации по рассмотренным (исследованным) вопросам, возможные направления их дальнейшего развития.

Предложения и рекомендации должны быть органически связаны с выводами и направлены на улучшение функционирования исследуемого объекта. При разработке предложений и рекомендаций обращается внимание на их обоснованность, реальность и практическую применимость.

Текст заключения не делят на структурные элементы (пункты и подпункты и т.п.). Элемент «Заключение» размещается на новой странице (страницах).

2.5 Список литературы

В элемент список литературы включаются только те библиографические источники, которые использовались при написании работы, помещается в конце курсовой работы.

Расположение в списке использованных библиографических источников допускается по алфавиту или в порядке упоминания источника по

тексту. Указывается библиографический источник в тексте в квадратных скобках согласно его нумерации в библиографическом списке.

Пример **–** [4, 10, 48]

Библиографическое описание источника оформляется по ГОСТ Р 7.0.100– 2018.

Элемент список литературы размещают на следующей странице (страницах) после последней страницы заключения.

Приложения

Материал, дополняющий основную часть курсовой работы, оформляются в виде приложений. В приложениях целесообразно приводить графический материал большого объема и/или формата, таблицы большого формата, методы расчетов описания и характеристики оборудования и т.д.

По статусу приложения могут быть обязательными, рекомендуемыми или справочными.

Приложения обозначаются прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы,Ъ), которые приводятся после слова «Приложение».

В случае полного использования букв русского алфавита приложения обозначаются арабскими цифрами. Если в курсовой работе одно приложение, то ему присваивается обозначение «А».

Каждое приложение начинают с новой страницы. При этом в верхней части страницы, посередине, приводится и выделяется полужирным шрифтом слово «Приложение», записанное строчными буквами с первой прописной. Под ним в скобках указывается статус приложения, используя слова «обязательное», «рекомендуемое» или «справочное». Допускается размещение на одной странице двух (и более) последовательно расположенных приложений, если их можно полностью изложить на этой странице.

Содержание приложения указывается в его заголовке, который располагается симметрично относительно текста, приводится в виде отдельной строки (или строк), печатается строчными буквами с первой прописной и выделяется полужирным шрифтом.

Пример

Приложение А

Приложения должны иметь общую с основной частью курсовой работы нумерацию страниц.

В тексте курсовой работы должны быть даны ссылки на все приложения.

При ссылках на обязательные приложения используются слова «… в соответствии с приложением__», а при ссылках на рекомендуемые или

справочные – слова «… приведен в приложении__». При этом статус приложения не указывается.

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

3 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется машинным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с соблюдением следующих размеров полей: при вертикальном расположении текста – с левой стороны – 20 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм; при горизонтальном расположении текста – верхнее – 20 мм, правое, левое и нижнее – не менее 10 мм.

Абзацный отступ 1,25 мм должен быть одинаковым по всему тексту. Текст выравнивается по ширине, используют гарнитуру шрифта Times New Roman, размером 12 и автоматический перенос.

Нумерация страниц курсовой работы проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа, начиная со следующего за титульным листом с цифры 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

В зависимости от особенностей курсовой работы ее положения излагаются в виде текста, таблиц, графического материала (рисунков, схем, диаграмм) или их сочетаний.

Таблицы применяются для лучшей наглядности и удобства числовых значений показателей (параметров, размеров и т. п.).

Табличную форму целесообразно применять, если различные показатели могут быть сгруппированы по какому-либо признаку (например, физико-химические показатели), а каждый из показателей может иметь два (или более) значений.

Слева над таблицей размещается слово «Таблица», после него приводят номер таблицы. При этом точка после номера таблицы не ставится.

Пример

Таблица 1 - Разбивка блюд по видам

Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Кол-во блюд каждого вида	Процент от общего количества, %
Холодные	2 080	0,5	1040	20
Первые	2 080	0,75	1560	30
Вторые	2 080	1	2 080	40
Сладкие	2 080	0,25	520	10
ИТОГО:	2 080	2,5	5 200	100

При делении таблицы на части слово «Таблица», ее номер и наименование помещается только над первой частью таблицы, а над другими приводятся выделенные курсивом слова: «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

Пример

Таблица 2- Определение расчетной площади пода сковороды для штучных изделий

Продукт	Количество изделий за расчетный период, шт.	Условная площадь единицы изделия, $м^2$	Продолжи-тельность технологиче-ского цикла, мин	Оборачивае-мость площали пода за расчетный период	Расчетная площадь пода, $м^2$
1	2	3	4	5	6
Рыба жареная	100	0,01	15	4	0,25

Окончание таблицы 2

1	2	3	4	5	6
Печень жареная	300	0,01	15	32	0,09
…	…	…	…	…	…
Итого					0,34

Графический материал (чертеж, схему, диаграмму, рисунок и т.п.) помещается в курсовую работу для установления или иллюстрации отдельных характеристик (свойств) объекта исследования, а также для пояснения текста с целью его лучшего понимания.

Графический материал располагается непосредственно после текста, в котором он упоминается впервые, или на следующей странице, а при необходимости в отдельном приложении.

Чертежи, схемы, диаграммы и т.п., помещаемые в курсовую работу должны соответствовать требованиям стандартам, входящим в Единую систему конструкторской документации и Единую систему технической документации.

Любой графический материал (чертеж, схема, диаграмма, рисунок и т.п.) обозначаются в курсовой работе словом «Рисунок».

Графический материал, за исключением графического материала приложений, нумеруется арабскими цифрами, как правило, сквозной нумерацией, приводя эти номера после слова «Рисунок».

Допускается нумерация графического материала в пределах раздела. В этом случае номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, которые разделяются точкой.

Пример

Рисунок 1.1., Рисунок 1.2 и т.д.

Графический материал каждого приложения нумеруют арабскими цифрами отдельной нумерации, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложение и разделяя их точкой.

Пример

Рисунок В.1., Рисунок В.2 и т.д.

Слово «Рисунок» и его номер приводится под графическим материалом. Далее может быть приведено его тематическое наименование, отделенное тире.

Пример



Рисунок 1 – Ресторан Пармезан

На каждый графический материал дают ссылку в тексте курсовой работы.

При необходимости в тексте курсовой работы могут быть использованы формулы.

Формулы, за исключением помещаемых в приложения, таблицах и поясняющих данные к графическому материалу, нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами. При этом номер формулы записывается в круглых скобках на одном уровне с ней справа от формулы.

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой.

Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются арабскими цифрами отдельной нумерации в пределах каждого приложения, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения, разделяя их точкой.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу (если соответствующие пояснения не приведены ранее в тексте), приводятся непосредственно под формулой.

Пояснения каждого символа приводят с новой строки в той последовательности, в которой эти символы приведены в формуле. Первую строку пояснения начинаю со слов «где».

Пример

При расчете конвектоматов определяют необходимое число уровней по формуле и приводят по форме табл. 16.

$$n_y = \frac{\Sigma n_{гастр.}}{\varphi}, \qquad (1)$$

где n_y - число уровней в конвектомате;

$n_{гастр..}$ – число функциональных емкостей за расчетный период;

φ - оборачиваемость уровней за один час работы.

Формулы, следующие одна за одной и неразделенные текстом, отделяются запятой.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых математических операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «×».

Порядок изложения в курсовой работе математических уравнений такой же, как формул.

4 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку и рецензирование. При рецензировании обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом

замечания, рекомендации и с учетом этого готовиться к защите работы в установленном порядке.

К защите студенту по курсовой работе необходимо сделать мультимедийную презентацию, а также можно представить видеофильм, альбомы с фотографиями блюд, муляжи, плакаты, готовые изделия.

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы.

Курсовая работа оценивается по пятибальной системе. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок ее выполнения.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Агарков, А.П. Экономика и управление на предприятии: Учебник. / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев. — Электрон. дан. — Москва: Дашков и К, 2014. — 400 с.

2.Арзуманова, Т.И. Экономика организации: / Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2014.— 240 с.

3.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 414 с.

4.Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум/ Васюкова А.Т.— Москва: Дашков и К, 2014.— 144 с.

5.Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 226 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9.

6.Кузнецов Ю.В. - отв. ред. Менеджмент: Учебник для СПО. Ю.В Кузнецов. Москва: Издательство: Юрайт, 2016.

7.Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1.

8.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1/ под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 [Текст]/ Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Приложение А
(обязательное)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Отделение Технологии и сервиса

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПЦК Технологии и сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

на тему: «_____»

Автор работы:
студентк(а) 3,4 курса
очной формы обучения
_____
ФИО
Подпись _____

Оценка _____

Руководитель работы:
преподаватель
Анистратова О.В.
Подпись _____

Калининград, 20__

Приложение Б

ПРИМЕРНЫЕ ГРАФИКИ ЗАГРУЗКИ ЗАЛОВ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ П.О.П.

Столовая общедоступная

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала

8-90	3	30
9-10	3	20
10-11	3	20
11-12	2	50
12-13	2	70
13-14	2	100
14-15	2	80
15-16	2	40
16-17	2	20
17-18	2	40
18-19	2	60
19-20	2	25

Столовая диетическая

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-90	2	50
9-10	2	40
10-11	2	20
11-12	1.5	70
12-13	1.5	90
13-14	1.5	70
14-15	1.5	50
15-16	1.5	40
16-17	1.5	20
17-18	2	40
18-19	2	40
19-20	2	30

Столовая при промышленном предприятии

Часы работы	Закрытая		Полузакрытая	
	Оборач-ть одного места	Средний % загрузки зала	Оборач-ть одного места	Средний % загрузки зала
1 смена				
11:00 - 11:20	1	100	1	100
11:20 – 11:40	1	90	1	90
11:40 –12:00	1	90	1	90
12:00– 12:20	1	80	1	80
12:20–13:00	Перерыв		перерыв	
13:00-14:00			2	30

14:00-15:00			2	30
15:00-16:00			2	15
16:00-17:00			2	10
17:00-18:00	Перерыв		перерыв	
2 смена				
18:00-18:20	1	100	I	100
18:20-18:40	1	80	1	80
18:40-19:40	1	60	1	60

Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
11-12	1	20
12-13	1	30
13-14	1	90
14-15	1	70
15-16	I	40
16-17	1	30
17-18	0,4	30
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
23-24	0,4	40

Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	2	40
9-10	2	60
10-11	1	30
11-12	1	40
12-13	1	50
13-14	1	70
14-15	1	60
15-16	1	50
16-17	1	30
17-18	0,5	50
18-19	0,6	70
19-20	0,6	100
20-2 1	0,6	80
21-22	0,6	70
22-23	0,6	60

Ресторан при аэровокзале и автовокзале

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	1,5	40
9-10	1,5	50
10-11	1,2	60
11-12	1,2	70
12,13	1,2	90
13-14	1,2	90
14-15	1,2	80
15-16	1,2	70
16-17	1,2	50
17-18	1,2	30
18-19	0,6	40
19-20	0,6	70
20-21	0,6	80
21-22	0,6	80
22-23	0,6	65
23-24	0,6	60

Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	1	30
9-10	1	40
10-11	1	50
11-12	1	60
12,13	1	90
13-14	1	90
14-15	1	70
15-16	1	60
16-17	1	60
17-18	0,5	40
18-19	0,6	50
19-20	0,6	60
20-21	0,6	60
21-22	0,6	50
22-23	0,6	40
23-24	0,6	40

Кафе с самообслуживанием

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	2	20
9-10	2	50
10-11	2	30
11-12	2	40
12-13	2	80
13-14	2	100
14-15	2	80
15-16	2	65
16-17	2	30
17-18	2	40
18-19	2	50
19-20	1,5	90
20-21	1,5	80

Кафе, работающего с официантами общего типа

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки
10-11	1,5	30
11-12	1,5	30
12-13	1,5	80
13-14	1,5	90
14-15	1,5	80
15-16	1,5	50
16-17	1,5	40
17-18	1,5	40
18-19	0,5	90
19-20	0,5	100
20-21	0,5	70
21-22	0,5	50

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборач-ть одного места	% загрузки зала	Оборач-ть одного места	% загрузки зала	Оборач-ть одного места	% загрузки зала
9-10	3	30	-	-	2	50
10-11	3	50	-	-	2	50
11-12	3	60	2	30	2	50
12-13	2	90	2	60	2	90
13-14	2	90	2	80	2	90
14-15	3	90	2	50	2	80

15-16	3	60	2	30	2	60
16-17	3	40	2	20	2	30
17-18	2	50	2	30	2	40
18-19	2	70	2	50	2	70
19-20	2	90	1,2	60	2	60
20-21	2	60	1,2	60	-	-
21-22	2	50	1,2	30	-	-

Закусочная общего типа

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	3	15
9-10	3	40
10-11	3	30
11-12	3	50
12-13	3	70
13-14	3	100
14-15	3	80
15-16	3	60
16-17	3	40
17-18	3	30
18-19	3	50
19-20	3	60
20-21	3	40

Шашлычная (чебуречная) с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
10-11	1,5	40
11-12	1,5	60
12-13	1	80
13-14	1	100
14-15	1	80
15-16	1	70
16-17	1	60
17-18	0,5	50
18-19	0,6	70
19-20	0,6	100
20-21	0,6	90
21-22	0,6	80
22-23	0,6	50
23-24	0,6	50

Пельменная, вареничная

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	3	40
9-10	3	50
10-11	3	50
11-12	2	50
12-13	2	90
13-14	2	100
14-15	2	90
15-16	3	60
16-17	3	50
17-18	3	30
18-19	3	50
19-20	3	60
20-21	3	30

Блинная, бутербродная

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	3	40
9-10	3	50
10-11	3	50
11-12	2	50
12-13	2	90
13-14	2	100
14-15	2	90
15-16	3	60
16-17	3	50
17-18	3	30
18-19	2	50
19-20	2	60
20-21	2	30

Пивной бар

Часы работы	Оборачиваемость одного	Средний %
12-13	1,5	80
13-14	1,5	90
14-15	1,5	80
15-16	1,5	80
16-17	1,5	70
17-18	2	90
18-19	2	90
19-20	2	90
20-21	2	80
21-22	2	80

22-23	2	70
23-24	2	60

Винный бар (при гостинице)

Часы работы	Оборачиваемость одного	Средний %
12-13	1	70
13-14	1	80
14-15	1,5	80
15-16	1,5	80
16-17	1,5	70
17-18	1,5	90
18-19	2	90
19-20	2	100
20-21	2	90
21-22	2	90
22-23	2	80
23-24	2	70

Коктейль бар

Часы работы	Оборачиваемость одного	Средний %
12-13	1	50
13-14	1	60
14-15	1	70
15-16	1	80
16-17	1,5	70
17-18	1,5	90
18-19	2	100
19-20	2	100
20-21	2	100
21-22	2	90
22-23	2	80
23-24	2	70

Приложение В

КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД ОДНИМ ПОТРЕБИТЕЛЕМ

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
			первых	вторых	сладких
	m	mx	Ml	mll	mсл
1. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,08-	0,25

Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях:					
По абонементам (обед)	3,0-4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонементам)	3,0-4,0				
Ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
2. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по					
Днем	3,0				0.35
Вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
3. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,1
С обслуживанием	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1.С самообслуживанием:					
Молочные	1,6	0,5	0.1	0.75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
С обслуживанием					
Молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0.53
Мороженое	1,0	-		-	1,0
4. Закусочные					
С самообслуживанием					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
С обслуживанием					
Шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
5. Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Приложение Г

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

Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски	35		30		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
Супы			100			
прозрачные,				90		
заправочные,						
пюреобразные,						
молочные,						
холодные,						
сладкие				10		
Вторые горячие блюда	25		40		35	
рыбные,мясные		60		80		60
овощные, крупяные, яичные и творожные		40		20		40
Сладкие блюда и горячие напитки	35		35		30	

Рестораны, %

Блюда	Городской	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски	2800	
рыбные		25
мясные		30

салаты		40
кисломолочные продукты		5
Горячие закуски	125 пор	100
Супы		
прозрачные,		20
заправочные,		70
молочные, холодные, сладкие		10
Вторые горячие блюда	2375 пор.	
рыбные		25
мясные		50
овощные		5
крупяные		10
яичные и творожные		10
Сладкие блюда и горячие напитки	15	

Примечания: 1. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

2. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной групп-пы блюд
Холодные блюда и закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломоло		15		20		-		100		30

чные продукты										
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	

Примечание. Количество пирожков определяется по нормам потребления на одного человека: примерно 2-4 шт.

Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и 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 напитки	20		25		20		10		70	-

Приложение Д

Коэффициент трудоемкости блюд

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

Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
Паштет из печени	1,5	1,3
Студень промышленного производства	0,2	0,2
Студень собственного производства	1,0	0,7
Свинина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
Гастрономия и консервы разные		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
Гастрономия мясная и рыбная с огурцом или помидорами	0,6	0,6
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	1,1	0,6
Кильки зачищенные без гарнира	0,5	0,5
Кильки зачищенные с луком	0,6	0,5
Консервы разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Лососина, балык и т. п. порциями	0,5	0,5
Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,5
Бутерброды		
Бутерброды с вареными колбасами	0,2	0,2
» с копчеными колбасами	0,3	0,3
» с сыром	0,3	0,3
» с икрой или маслом	0,3	0,3
» с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3	0,3
» с килькой и яйцом	0,6	0,6
» с жареным мясом, жареной рыбой и другой собственной продукцией	0,6 1,0	0,6 0,9
Бутерброды с салатом из овощей	1,0	0,9
» с заливной кулинарией	1,3	1,2
» со свежей рыбой и овощным салатом	1,5	1,5
» с паштетом		
Супы*		
Борщи разные:		
из консервированных овощей	0,5	0,5
на мясном бульоне	1,7	0,5
вегетарианские	1,5	0,4
Борщ украинский с галушками	2,1	0,8
Рассольники	1,7	0,7
Рассольник порционный из белых кореньев	2,0	1,0
Суп из макаронных изделий без картофеля	0,5	0,2
Супы крупяные и бобовые без картофеля	0,6	0,2
Супы овощные, картофельные	1,5	0,4
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	1,0	0,2
Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля	0,6	0,5
Супы с галушками (юшки)	1,2	1,1
Суп картофельный с консервами	1,5	0,5
Суп-харчо и пити	1,0	0,8
Суп крестьянский	1,5	0,3
Суп картофельный рыбный	1,8	0,8
Суп-лапша домашняя	1,5	1,2
Суп картофельный грибной	1,5	0,5
Щи зеленые консервированные без мяса	0,6	0,6
Щи зеленые консервированные с яйцом	0,8	0,8
Щи из квашеной капусты	0,9	0,3
Щи из свежей капусты	1,2	0,4
Щи зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,8	1,5
Щи зеленые из свежего щавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6
Щи суточные из квашеной капусты	1,6	0,8
<u>Солянки</u>		
Солянки жидкие, рыбные, мясные и грибные	1,8	1,3
<u>Супы молочные и пюреобразные</u>		

Супы молочные	0,3	0,3
Супы пюреобразные крупяные и бобовые с картофелем, вегетарианские	1,0	0,3
Супы пюреобразные овощные вегетарианские	1,1	0,3
Супы пюреобразные на мясном бульоне:		
крупяные с картофелем	1,1	0,5
овощные	1,2	0,5
Супы прозрачные (бульоны)		
Бульон с гренками	1,2	1,1
Бульон с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,8	0,7
Бульон с кореньями	1,3	0,9
Бульон с курицей и гренками, запеченным рисом, омлетом, с клецками, с пирожками и кулебяками, фрикадельками	1,5	1,4
Бульон с пельменями собственного производства	2,5	2,0
Уха рыбацкая	1,3	0,8
*При приготовлении супов с мясом, рыбой, головизной коэффициент трудоемкости этих блюд увеличивается на 0,2; с птицей и дичью – на 0,4.		
Вторые горячие блюда		
Блюда из рыбы		
Рыба жареная	0,9	0,8
Рыба отварная и паровая	0,7	0,6
Рыба, жаренная в жире («фри»)	1,0	1,0
Рыба фаршированная	2,2	2,0
Тельное из рыбы	1,8	1,6
Тюлька, хамса, килька (мелкая рыба), жаренная во фритюре без гарнира	1,0	1,0
Тюлька, хамса, килька, тушенные в масле с томатом	1,5	1,5
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Азу (с гарниром)	2,2	1,4
Антрекот	0,7	0,7
Бастурма	1,6	1,2
Баранина отварная	0,6	0,5
Баранина жареная	0,5	0,5
Бифштекс натуральный	0,7	0,7
Бифштекс рубленый	0,6	0,6
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8
Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7
Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7
Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6
Биточки рубленые	0,7	0,6
Биточки мясные паровые	0,9	0,8
Говядина отварная	0,6	0,5
Говядина жареная	0,5	0,5
Гуляш мясной	0,7	0,6
Говядина духовая (с гарниром)	1,8	1,1
Голубцы мясные	2,1	1,6
Зразы рубленые	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Колбаса жареная	0,4	0,4
Котлеты мясные рубленые жареные	0,7	0,6
Котлеты мясные рубленые паровые	0,9	0,8
Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1
Куры и цыплята жареные	1,0	0,9
Куры и цыплята отварные	0,9	0,5
Люля-кебаб	1,6	1,2
Лангет	0,7	0,7
Мясо в кисло-сладком соусе	0,9	0,5
Мясо тушеное	0,6	0,5
Мясо шпигованное	0,7	0,6
Почки по-русски и жаренные в сметане	1,2	0,8
Печень жареная	0,5	0,5
Плов из баранины	0,9	0,7

Помидоры, фаршированные мясом	1,8	1,4
Рагу из баранины ли потрохов птицы	1,0	0,6
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Свинина жареная	0,5	0,5
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинги мясные	0,9	0,9
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Свинина тушеная	0,6	0,5
Телятина отварная	0,6	0,5
Телятина жареная	0,5	0,5
Тефтели рубленые	0,8	0,6
Шницель рубленый	0,8	0,7
Шницель отбивной	1,1	1,1
Шашлыки с луком	1,4	1,1
Чахохбили	1,3	0,7
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Блюда из овощей		
Баклажаны жареные	1,9	1,1
Голубцы овощные	2,2	1,1
Горошек зеленый свежезамороженный в масле	0,5	0,5
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	2,6	1,2
Зразы картофельные	3,3	1,6
Капуста тушеная	0,9	0,4
Капуста белокочанная, соус сухарный	0,9	0,3
Кабачки фаршированные	2,4	1,1
Кабачки жареные	2,0	0,9
Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
Картофель отварной	1,2	0,4
Картофельное пюре	1,2	0,4
Картофель жареный	2,7	0,7
Консервы овощные, бобовые, мясо-растительные в горячем виде	0,4	0,4
Котлеты картофельные с соусами	2,0	1,0
Котлеты капустные	2,0	1,2
Котлеты морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,6
Морковное пюре	1,8	0,6
Морковь в молочном соусе	1,8	0,6
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Тыква жареная	2,0	1,0
Блюда из круп и макарон		
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,6	0,5
Запеканки с мясом крупяные	1,0	0,8
Запеканки из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каши из разных круп вязкие и жидкие	0,2	0,2
Каши рассыпчатые разные	0,3	0,3
Каши молочные разные	0,3	0,3
Каши диетические протертые разные	1,0	1,0
Каша пшенная с тыквой	0,4	0,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Макароны отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате	0,6	0,6
Макаронники	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3
Пудинги крупяные, сухарные	0,5	0,5
Мучные кулинарные изделия		

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

Приложение Е

Объемная плотность различных продуктов

Наименования изделий	Объемная плотность
Мясо и мясопродукты	
Рубленые кости	0,50
Мясо:	
Кусками без кости	0,85
Фарш	0,90
Бефстроганов	0,84
Гуляш	0,79
Котлетная масса	0,80
Потрошеная птица и дичь	0,25
Колбаса:	
Вареная	0,45
Копченая	0,65
Копчености	0,60
Рыба и рыбопродукты	
Рыбное филе	0,80
Рыба с костным скелетом	0,45
Рыбные отходы	0,60
Рыба с хрящевым скелетом	0,50
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом	0,50
Копчености рыбные	0,70
Котлетная масса	0,56
Крупы, зернобобовые и макаронные изделия	
Рис	0,81
Макароны	0,26
Пшено	0,82
Сечка перловая	0,75
Лапша	0,33
Горох	0,85
Мука	0,46
Вермишель	0,60
Молочные продукты	
Творог	0,60
Сметана	0,90
Картофель, овощи, зелень	
Картофель сырой очищенный сульфитированный	0,65
Огурцы:	
Свежие	0,35
Соленые	0,45
Морковь:	
Сырая очищенная	0,50
Шинкованная кубиком	0,51

Шинкованная соломкой	0,55
Свекла:	
Неочищенная сырая	0,55
С ботвой	0,50
Лук:	
Репчатый	0,60
Шинкованный	0,42
Капуста:	
Белокочанная	0,45
Свежая шинкованная	0,60
Квашеная	0,48
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,60
Брюква	0,60
Фрукты	
Яблоки	0,55
Жиры	
Масло топленое, сливочное	0,90
Тесто	
Песочное	0,70
Бисквитное	0,25
Заварное	0,17
Слоеное	0,60

Приложение И

Кондитерские изделия	Количество изделий, шт.		Время подооборота, мин.
	На листе	В лотке	
Пирожные:			
Песочное с кремом	20	35	15
Бисквитное	50	50	55
Песочное, глазированное помадой	20	35	10
Песочное кольцо	15	40	10
Корзиночка с кремом	48	40	10
Ореховое	25	100	20
Миндальное	15	35	35
Корзиночка с фруктами и желе	50	50	10
Слоеное	20	40	25
Трубочка заварная	30	50	25
Трубочка слоеная 1/50	38	50	15
Трубочка песочная с безе 1/45	50	50	10
Булочки:			
Марципан 1/50	30	50	15
Московская 1/100	20	25	20
Московская 1/500	6	12	30
Московская 1/50	25	50	15
Лимонная 1/100	15	60	20
Лимонная 1/50	34	100	15
Языки слоеные	21	50	15
Пирожки слоеные с капустой 1/75	25	70	20
Пирожки с повидлом 1/75	25	70	20
Пирожки слоеные с мясом	30	70	20
Слойка с мясом 1/75	30	70	20
Сочник с творогом 1/100	25	65	10
Коржики молочные 1/75	15	85	10
Ватрушка с творогом 1/50	15	65	10
Пироги:			
Домашний с маком 1/100	24	50	20
Домашний с маком 1/500	6	12	35
Открытый с повидлом 1/500	6	12	20
Открытый с творогом 1/500	6	12	20
Невский 1/400	4 кг	6 кг	40
Кулебяка с мясом 1/500	5	10	20
Кулебяка с капустой 1/500	5	10	20
Коврижка медовая	7 кг	7 кг	35
Ромовая баба 1/100	30	35	25
Ромовая баба 1/500	6	8	30
Кекс кондитерский 1/100	30	80	20
Кекс столичный 1/75	45	100	35
Бисквит	6 кг	20	55