

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»
специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Черногорск, 2015 г

ОДОБРЕНО:
Предметной (цикловой)
комиссией специальных дисциплин
«Сфера обслуживания»

Протокол № _____
от «___» _____ 2015 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____/И.Б.Кочнева

Заместитель директора по учебной
(учебно-методической работе)
_____/Т.В.Буланова/

Авторы: Кривоспицкая Л.Л., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	

1.1. Структура и цель курсовой работы.....	4
1.2. Выбор темы курсовой работы.....	5
2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	6
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	7
4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
5. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	10
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ РАБОТ.....	11
8. АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	
8.1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения.....	12
8.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения	16
8.3. Ведение учетно - отчетной документации.....	32
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	33
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	44
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.....	45
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.....	53
ПРИЛОЖЕНИЕ 8.....	55
ПРИЛОЖЕНИЕ 9.....	58
ПРИЛОЖЕНИЕ 10.....	59
ПРИЛОЖЕНИЕ 11.....	60
ПРИЛОЖЕНИЕ 12.....	62
ПРИЛОЖЕНИЕ 13.....	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 14	66
ПРИЛОЖЕНИЕ 15	68
ПРИЛОЖЕНИЕ 16.....	70
ПРИЛОЖЕНИЕ 17, 18.....	72,74

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программой по ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» и с учетом пожеланий социальных партнеров

Методические рекомендации содержат:

- перечень тем курсовых работ;
- требования к выполнению и оформлению курсовой работы;
- последовательность и рекомендации по выполнению работы;
- критерии оценки курсовой работы и порядок ее защиты;
- алгоритм выполнения работы;
- приложения для выполнения технологических расчетов и оформления учетно – отчетной документации

Оценка выполнения курсовой работы является одним из критериев в определении уровня профессиональной подготовки и его соответствия требованиям, установленным ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Структура и цель курсовой работы

Курсовая работа выполняется студентами на четвертом курсе, в ходе изучения материала МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации».

Выполнение курсовой работы является самостоятельной работой студентов, характеризующей уровень усвоения теоретических знаний и практических навыков профессиональной подготовки и умения самостоятельно работать с нормативно-методической документацией, справочной литературой.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Задание для выполнения курсовой работы
3. Отзыв
4. Содержание
5. Введение
6. Основная часть
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложения

Курсовая работа служит средством контроля знаний и умений студентов.

Целью курсовой работы является:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»;
- углубление теоретических знаний в соответствии с выбранной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Перед началом выполнения курсовой работы студент должен внимательно ознакомиться с целями и задачами курсовой работы, порядком ее выполнения и защиты, требованиями к оформлению.

1.2. Выбор темы курсовой работы

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Перечень тем курсовых работ приведен в Приложении 4.

Закрепление за студентом тем курсовых работ утверждается заместителем директора по учебной работе. Каждому студенту выдается задание для курсовой работы, подписанное руководителем. Образец задания представлен в Приложении 2. Любое изменение тем курсовых работ после их утверждения и выдачи задания не допускается. Срок выполнения курсовой работы определен графиком учебного процесса.

По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план выполнения курсовой работы (Приложение 3), определяет структуру работы и последовательность её выполнения, сроки выполнения отдельных этапов, необходимые источники, исходные данные и пр.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. По содержанию курсовая работа по МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» носит практический характер, с учетом выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-30 страниц печатного текста.

2.2. По структуре курсовая работа состоит из следующих частей:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
- основная часть, которая состоит из четырех разделов:
 - в первом разделе дается характеристика исследуемого предприятия общественного питания;
 - во втором - практическая часть работы, которая представлена расчетами, графиками, схемами;
 - в третьем – рассчитывается прибыль предприятия;
 - в четвертом - заполняются бухгалтерские документы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
- список использованных источников;
- приложения.

В списке использованных источников следует указать все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Список литературы дается в алфавитном порядке, с указанием автора, названия источника, места издания, названия издательства, года издания. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме. При использовании в тексте выдержек из источников, цитат и пр., а так же цифрового материала, в тексте работы делается ссылка на источник информации с указанием (в скобках) порядкового номера источника, включенного в список литературы. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (Приложение 18).

Приложения к курсовой работе включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, графики и т.д.). Приложения должны иметь названия, отражающие их содержание, порядковый номер.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляют преподаватели ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

3.2. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

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

3.3. По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с отзывом передает студенту для ознакомления.

4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

- 4.1. Выбор темы курсовой работы.
- 4.2. Подбор соответствующей литературы, законодательной и нормативной документации.
- 4.3. Обзор, обобщение и анализ подобранной литературы, нормативных документов и пр.
- 4.4. Подготовка и написание теоретической части работы.
- 4.5. Осуществление необходимых технологических расчетов, подготовка практического цифрового материала.
- 4.6. Распределение подготовленного материала в соответствии со структурой и содержанием работы
- 4.7. Обобщение и оценка результатов, формулирование выводов.
- 4.8. Оформление курсовой работы в соответствии с установленными требованиями.
- 4.9. Сдача работы на проверку.
- 4.10. Ознакомление с отзывом.
- 4.11. Устранение замечаний (при их наличии), пояснения по ним.
- 4.12. Подготовка к защите курсовой работы
- 4.13. Защита курсовой работы

5. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1. Курсовая работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

5.2. Объем курсовой работы должен составлять 25-30 страниц печатного текста (без приложений). Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

5.3. Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

5.4. Нумерация страниц – сквозная. Страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист, задание и оглавление (содержание) включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с четвертой страницы (введение), на которой, так же как и на последующих страницах, проставляется номер по центру нижнего поля.

5.5. Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце их точки не ставятся.

5.6. Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

5.7. Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» не нумеруются.

5.8. Заголовки оформляют посередине страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Переносы в заголовках не допускаются

5.9. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

5.10.Список использованных источников печатается через полтора интервала, каждая позиция начинается с абзаца.

5.11. Приложения идентифицируются номерами, например, «Приложение 1». На следующей строке при необходимости помещается название приложения, которое оформляется как заголовок 1-го уровня без нумерации.

5.12. Все таблицы и рисунки должны иметь нумерационный и тематический заголовки. Нумерация рисунков, таблиц и формул может быть либо сквозной по всему тексту, например, «Таблица 7», «Рис. 2», либо по разделам, например, «Таблица 1.7», «Рис. 2.5», (т.е. рисунок 5 в главе 2).

Каждый рисунок должен иметь название. Название рисунка располагается под рисунком по центру.

5.13. Название таблицы располагается над таблицей справа. Все названия должны располагаться без отрыва от соответствующего объекта.

5.14. Если рисунок или таблица продолжаются на нескольких страницах, каждая, начиная со второй, часть снабжается названием вида «Таблица Продолжение». На последней части вместо слова «Продолжение» рекомендуется записывать «Окончание». Заголовочная часть таблицы должны повторяться на каждой странице полностью либо с применением нумерации колонок. В последнем случае колонки нумеруются и на первой странице таблицы.

5.15. На каждый рисунок, таблицу и приложение в тексте должна быть ссылка в скобках, например (рис. 3.4).

5.16. Названия рисунков и таблиц рекомендуется набирать 12 шрифтом с полужирным начертанием. В таблице междустрочный интервал – одинарный.

5.17. Формулы должны быть расположены посередине строки и пронумерованы арабскими цифрами в скобках по правому краю листа. В случае необходимости буквенные обозначения в формуле должны быть расшифрованы.

5.18. При отсылке к произведению, запись которого включена в библиографический список, в тексте работы после упоминания о нем (после цитаты из него) проставляют в квадратных скобках номер, под которым оно значится в списке и, в необходимых случаях, дополняют сведения о страницах: [23] или [46].

6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

6.1. Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Преподаватель пишет отзыв на сданную на проверку курсовую работу. Содержание работы и уровень ее выполнения должны удовлетворять современным требованиям по получаемой специальности и степень этого соответствия отмечается преподавателем в отзыве. Проверка курсовой работы имеет своей целью определить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики, произведены расчеты. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

6.2. Отзыв оформляется в конце работы, кроме того, некоторые пометки могут быть сделаны по тексту работы (Приложение 5)

6.3. К защите допускаются курсовые работы с положительными оценками, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные преподавателем замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

6.4. Защита курсовых работ проходит в форме собеседования по графику, составленному преподавателем. При окончательной оценке выполнения и защиты курсовой работы учитывается её содержание, отзыв, результат защиты. Окончательная оценка регистрируется в ведомости, вносится в зачетную книжку студента.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент:

- обнаруживает знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования, структуры и организации производства;
- умеет разрабатывать производственную программу, план-меню, выполнять необходимые технологические расчеты;
- может разработать рациональную организацию технологического процесса в различных цехах предприятия;
- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по вопросам организации производства;
- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал и формулировать выводы по проделанной работе;
- работу выполнил и оформил аккуратно, в соответствии с установленными требованиями;
- материал работы изложил грамотно и логично.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если:

- работа в основном удовлетворяет вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- тема работы раскрыта недостаточно полно;
- допущены ошибки в технологических расчетах;
- предложена недостаточно рациональная структура или организация работы производства;
- имеются существенные нарушения в оформлении работы;
- недостаточно полно представлены выводы, сделаны заключения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если:

- отсутствует полнота объема и содержания работы;
- допущены грубые ошибки в технологических расчетах;
- нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
- предложена не рациональная структура и организация производства;
- допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
- материал изложен нелогично, бессистемно;
- допущены стилистические и орфографические ошибки в тексте.

Курсовая работа с неудовлетворительной оценкой подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

С учетом данных критериев оценивается выполнение курсовой работы, выставляется соответствующая оценка.

8. АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

8.1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения

8.1.1. Описание исследуемого предприятия

В этом разделе курсовой работы необходимо установить основные характеристики исследуемого предприятия – проклассифицировать по следующим признакам:

1. Организационно – правовая форма:

- индивидуальный предприниматель (ИП)

- хозяйственное товарищество (полное, на вере)
- хозяйственное общество (общество с ограниченной ответственностью, закрытое акционерное общество, открытое акционерное общество)

2. *Характер деятельности:*

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос с возможностью доставки;
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте);
- предприятия выездного обслуживания;
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

3. *Тип и класс предприятия* (с учетом определения по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»)

А) По характерным особенностям обслуживания, ассортимента продукции, услуг (тип предприятия):

- ресторан;
- бар;
- кафе;
- столовая;
- закусочная;
- предприятие быстрого обслуживания;
- буфет;
- кафетерий;
- кофейня;
- магазин кулинарии.

Б) По качеству и объему предоставляемых услуг (класс предприятия):

- «люкс»
- высший класс
- первый класс

4. *По ассортименту выпускаемой продукции:*

- универсальное
- специализированное

5. *По времени функционирования:*

- постоянно действующие
- сезонные

6. *По месту функционирования:*

- стационарное
- передвижное

8. *По обслуживаемому контингенту:*

- общедоступное
- молодежное
- детское
- рабочее
- студенческое
- школьное
- и т.д.

9. Указать месторасположение предприятия, часы работы предприятия и является ли помещение предприятия собственным или арендуемым.

10. *Миссия и концепция предприятия*

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.

11. Нормативная документация, применяемая на предприятии

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1996 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецепты блюд и кулинарных изделий. Рецепты фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов.

На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Указать нормативную документацию, используемую на предприятии.

8.1.2. Управление предприятием общественного питания

Организационно – производственная структура предприятия

Весь персонал исследуемого предприятия подразделить на:

- административный;
- производственный;
- обслуживающий.

Заполнить таблицу 1.

Таблица 1

Категория работников	Структура персонала, %	Фактически за отчетный год, чел.
1. Административный персонал: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) – технолог (менеджер по производству)		
2. Производственный персонал: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар, кондитер, пекарь.		

3. Обслуживающий персонал: метрдотель, официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.		
Всего:		

Составить примерную схему организационной структуры управления предприятием общественного питания. Указать действующие должностные инструкции. Проанализировать графики выхода на работу работников структурного подразделения.

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. Составить примерную схему структуры производства на предприятии

8.1.3. Характеристика структурного подразделения

Раскрывая данный вопрос необходимо выполнить следующие задания:

1. Дать характеристику структурного подразделения (согласно теме курсовой работы)
2. Составить таблицу 2.

Таблица 2

Организация работы структурного подразделения

Наименование цеха	Ассортимент выпускаемой продукции	Микроклимат, расположение	Перечень рабочих мест, участков, технологических линий	Оборудование	Инвентарь, инструменты	Управление, персонал

Сделать анализ правильности организации работы структурного подразделения с точки зрения норм и требований, предъявляемых к ним.

8.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения

8.2.1. Определение количества потребителей

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Оборачиваемость места за один час во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в Приложении 6. На основании материалов обследования были определены средние проценты загрузки залов в отдельные часы работы предприятий и составлены примерные графики их загрузки (Приложение 6).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

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

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала (количество мест);

φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

$$N_{д} = \sum N_{ч}, \quad (2)$$

Таблица 3

График загрузки торгового зала (указать тип предприятия, количество мест)

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11				
11 – 12				
12 – 13				
...				
...				
...				
Итого:			...	1

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

Торговый зал

10-11 $N_{ч} =$

11-12 $N_{ч} =$

12-13 $N_{ч} =$

13-14 $N_{ч} =$

14-15 $N_{ч} =$

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

Для торгового зала:

$N_{д} =$

K – коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{ч}}{N_{д}}, \quad (3)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

$N_{д}$ - количество потребителей, обслуживаемых за день.

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

Сумма коэффициентов пересчёта за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, - количеству блюд, выпускаемых за день.

$$K_{10-11} = \frac{N_{10-11}}{N_{10-24}}; K_{11-12} = \frac{N_{11-12}}{N_{10-24}} \text{ и т.д.}$$

8.2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N \times m, \quad (4)$$

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых, горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков).

Сделать вывод: Предприятие выпускает в деньблюд.

8.2.3. Разбивка блюд по ассортименту

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, зависит от его типа оснащения и определяется по формуле:

$$n = n_{\text{холодных бл.}} + n_{\text{супов}} + n_{\text{вторых бл.}} + n_{\text{сладких бл.}}$$

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в Приложении 7.

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) производится в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (Приложение 8).

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таблица 4).

Таблица 4

Разбивка блюд по ассортименту

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда	...		
рыбные		...	
мясные		...	
салаты		...	
Горячие закуски	...		
Супы	...		
Горячие блюда	...		
рыбные		...	
мясные		...	
Сладкие блюда и горячие напитки	...		
Итого:	100		

--	--	--	--

8.2.4. Расчет количества холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба

Количество холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления на одного человека (Приложение 9).

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 5.

Таблица 5

Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий и хлеба

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день	Общее количество	
			в литрах, штуках	в порциях, стаканах
Холодные напитки: фруктовая вода, л минеральная вода, л натуральный сок, л напиток собственного производства, л				
Мучные кондитерские изделия, г				
Хлеб и хлебобулочные изделия. г В том числе: ржаной пшеничный				

На основании Сборника рецептов блюд, ассортиментного минимума и полученных данных из предыдущих таблиц составляется расчётное меню предприятия, которое является его производственной программой.

8.2.5. Составление расчётного меню предприятия

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусовые и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с

указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для ресторанов приведен в Приложении 10.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в Приложении 11.

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 6.

Таблица 6

Расчётное меню предприятия

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
	Холодные блюда и закуски		
	Горячие закуски		
	Супы		
	Горячие блюда		
	Сладкие блюда		
	Горячие напитки		
	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские изделия		

8.2.6. Составление плана – меню предприятия

Основным этапом оперативного планирования является составление плана – меню. План - меню составляется накануне дня приготовления пищи руководителем производства на основании наличия имеющихся на складе предприятия продуктов и утверждается директором предприятия.

При оставлении плана – меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 7.

Таблица 7

План-меню

№ п/п	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи одной порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер по сборнику рецептур	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Холодные блюда и закуски					
1						
2						

3						
...						
	Горячие закуски					
	Супы					
	Горячие блюда					
	Сладкие блюда					
	Горячие напитки					
	Холодные напитки					
	Мучные кондитерские изделия					

8.2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

В основу расчёта продуктов положен план – меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (5)$$

где G – количество продуктов данного вида, кг;

g_p - норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептур, г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

$$G_{общ.} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_{i=1}^n \frac{g_p \times n}{100}, \quad (6)$$

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий делают расчёт необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 8.

Таблица 8

Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

Наименование продуктов	№ рецептуры		№ рецептуры		№ рецептуры		и т.д	Итого брутто (кг)
	Название блюда		Название блюда		Название блюда			
	брутто		брутто		брутто			
	на 1 п.	на --- п.	на 1 п.	на --- п.	на 1 п.	на --- п.		

8.2.8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала

Основой для составления этого расчёта являются график загрузки зала и расчётное меню. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия, определяется по формуле:

$$n_{ч} = n_{д} \times K, \quad (7)$$

$n_{ч}$ - количество блюд, реализуемых за 1 час работы зала;

$n_{д}$ - количество блюд, реализуемых за весь день (из расчётного меню);

K – коэффициент пересчёта для данного часа.

Данные расчетов заносятся в таблицу 9.

Таблица 9

Реализация блюд по часам загрузки торгового зала

Наименование блюд по видам	Количество блюд в день	Часы работы торгового зала											
		<i>Коэффициент пересчета блюд</i>											
Холодные блюда													
Горячие закуски													
Супы													
Горячие блюда													
Сладкие блюда													
Итого:													

8.2.9. Расчёт численности работников производства

Численность производственных работников в цехах может быть определена: по нормам времени (для холодного и горячего цехов), по нормам выработки (для заготовочных цехов) с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период.

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda}, \quad (8)$$

где N_1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек; n – количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд; t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. (учебник 28, приложение б); T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, с ($T = 7 - 7,2$ ч, $8 - 8,2$ ч или $11,5$ ч); λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

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

$$N_2 = N_1 \times K_1, \quad (9)$$

где K_1 - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни ($K_1 = 1,32; 1,59$).

8.2.10 Составление графиков выхода на работу

После расчёта численности работников составляется график выхода на работу. Графики могут быть линейными, ступенчатыми (скользящими), суммированного учёта рабочего времени, бригадными, комбинированными.

Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня.



8.2.11. Расчёт и подбор технологического оборудования

1. Расчёт и подбор холодильного оборудования

Холодильное оборудование (холодильные шкафы, охлаждаемые ёмкости в секционных столах и др.) подбирают в соответствии с потребной вместимостью, которую рассчитывают по массе или объёму продукции, подлежащей одновременному хранению в шкафу в расчётный период. В холодильном шкафу холодного цеха одновременно могут храниться продукты (молоко, сметана, масло, сыр и т.д.) и полуфабрикаты (отварные овощи, мясо, рыба, очищенные овощи, зелень, фрукты и т.д.) в количестве не превышающем потребности для работы в течение 0,5 смены, и заготовки для холодных блюд и закусок из расчёта на 1 час максимальной реализации. Для облегчения подсчёта сумму массы продуктов, используемых для приготовления блюд, можно заменить суммой массы готовых блюд.

Расчёты производятся по формуле:

$$E = \sum \frac{(G_{\max} + 1/2 G)}{\gamma}, \quad (10)$$

где G_{\max} - масса продукта, реализуемая за максимальный час загрузки зала, кг; $1/2 G$ - масса продукта, реализуемая за 0,5 смены, кг; γ - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты, и степень заполнения объёма холодильного оборудования (для шкафов $\gamma = 0,8$; для камер $\gamma = 0,6$).

$$G_{\max, 1/2} = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (11)$$

где g_p - масса одной порции изделия, г; n - количество блюд.

Расчёт вместимости холодильного шкафа может быть представлен в виде таблицы 10.

Таблица 10

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Итого:					

По результатам расчета вместимости, к установке принимают требуемое количество холодильных шкафов (Приложение 13).

2. Расчёт и подбор теплового оборудования

При расчёте теплового оборудования необходимо учитывать, что жареные блюда готовят на каждый час реализации, отварные – на 2-3 часа, супы заправочные – 2-3 часа, супы молочные и пюреобразные – на каждый час, пассеровки, бульоны, отварные продукты для холодных блюд и закусок – 1, 2 раза в смену.

Расчёт объёма котлов производится для выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков, а также варки продуктов для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий.

А) Объём пищеварочных котлов для варки бульонов определяется по формуле:

$$V = \sum V_{\text{прод.}} + V_B - \sum V_{\text{пром.}}, \quad (12)$$

где V – номинальный объём котла для варки бульона, дм^3 ;

$V_{\text{прод.}}$ - объём, занимаемый продуктами, используемыми для варки, дм^3 ;

V_B - объём воды, дм^3 ; $V_{\text{пром.}}$ - объём промежутков между продуктами, дм^3 .

$$V_{\text{прод.}} = \frac{G}{\rho}, \quad (13)$$

где G – масса продукта, кг; ρ - плотность продукта $\text{кг}/\text{дм}^3$ (Приложение 12).

$$G = \frac{g_p \times n}{1000}$$

где g_p - норма продукта на одно блюдо, г; n – количество блюд.

$$V_B = G \times n_B, \quad (14)$$

n_B - норма воды на 1 кг основного продукта, дм^3 (для костного бульона – 1,25; для мясного – 1,25; для рыбного – 1,1; для куриного – 1,15; для грибного – 1,25).

При расчёте объёмов котлов для варки бульонов объём воды определяется только для основных продуктов. Для овощей расчёт не производится из-за их незначительного содержания в общем объёме продуктов.

$$V_{\text{пром.}} = V_{\text{прод.}} \times \beta, \quad (15)$$

где β - коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами ($\beta = 1 - \rho$).

Если в результате расчёта объёма котла для варки бульонов, а также супов, вторых горячих и сладких блюд получен объём, равный объёму наплитных котлов или кастрюль, то необходимо учесть коэффициент заполнения котла ($K=0,85$), т.е. полученный при расчёте результат разделить на 0,85. Перечень наплитной посуды приведён в (учебник 28, приложение 3).

Таблица 11

Расчёт объёма пищеварочных котлов для варки бульонов

Наименование бульона и продуктов	Норма продукта на одну порцию, г	Количество продуктов на все порции, кг	Плотность, кг/дм ³	Объём продуктов, дм ³	Норма воды, дм ³	Объём воды, дм ³	Коэффициент заполнения промежутков	Объём заполнения промежутка, дм ³	Расчётный объём котла
Итого:									

По расчётному объёму котла к установке принимают требуемое количество котлов (Приложение 13).

Б) Объём пищеварочных котлов для варки супов рассчитывается по формуле:

$$V = n \times V_1, \quad (16)$$

где V – объём котла, дм³; n – количество порций супа, реализуемых за 2 часа; V_1 - норма супа на одну порцию, дм³.

Вследствие относительно непродолжительного времени варки супов выкипание жидкости при расчёте объёма котла не учитывается. При расчёте объёма котлов плотность супа принимается равной единице. Расчёт объёма котлов производится на каждые 2 часа реализации.

Таблица 12

Расчёт объёма котлов для первых блюд, соусов и напитков

Наименов	Объём	Коэффициент	Часы реализации	
			10-12	и т.д.

ание блюда	одно й порц ии, л	т заполне ния котла	Количе ство блю д	Расчѐт ный объѐм, дм ³	Принима емый объѐм, дм ³	Количе ство блю д	Расчѐт ный объѐм, дм ³	Принима емый объѐм, дм ³

По расчѐтному объѐму котла к установке принимают требуемое количество котлов (Приложение 13).

3. Расчѐт и подбор вспомогательного оборудования

Расчѐт вспомогательного оборудования осуществляется с целью определения необходимого количества производственных столов, ванн и стеллажей.

Расчѐт количества производственных столов ведѐтся по количеству одновременно работающих в цехе и длине рабочего места на одного работника. Общая длина столов определяется по формуле:

$$L = N \times l, \quad (17)$$

где N – количество одновременно работающих в цехе, человек;

l – длина рабочего места на одного работника, м (в среднем $l = 1,25$).

Исходя из общей длины производственных столов, выбирают конкретные виды: стол производственный секционнo – модульный с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; стол производственный СП-1470; секция – стол со встроенной моечной ванной СМВСМ.

Подбор технологического оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, особенности технологического процесса (Приложение 13). Затем вычисляются размеры оборудования и рассчитывается полезная и общая площадь цеха.

8.2.12. Расчет площади цеха

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{K}, \quad (18)$$

где $S_{\text{общ.}}$ - общая площадь цеха, м²; $S_{\text{пол.}}$ – полезная площадь цеха, занятая под оборудование, м²; K – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием (K = 0,4 для холодного цеха; 0,3 – для горячего цеха; 0,35 – для заготовочных цехов).

Расчеты оформить в таблице 13.

Таблица 13

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм	Площадь одной	Общая площадь

Составить 1 технико - технологическую карту согласно разработанного плана – меню (Приложение 14)

8.3.2. Составление калькуляционной карты на блюдо

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчёт на одно блюдо или на сто блюд.

Рассчитывать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании сборников рецептов или технико-технологических карт.
3. Определяются продажные цены на сырьё на основании приходных документов.
4. Устанавливается продажная цена блюда путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
5. Указывается выход блюда.
6. В калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырьё и продукты.

Составить 1 калькуляционную карту на блюдо, разработанное в технико-технологической карте по выбору студента (Приложение 15).

8.3.3. Составление требования в кладовую

Требование (Форма ОП-3) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой. Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня. На основании требования выписывается накладная на отпуск товара.

Составить требование на основании плана-меню структурного подразделения (Приложение 16).

8.3.4. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей

Накладная на отпуск товара по форме ОП-4 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть, раздаточную, если она отделена от основного производства. Код по форме ОКУД 0330504.

Накладные выписываются на основании требований в кладовую.

Накладная составляется в двух экземплярах. Один экземпляр остается у материально ответственного лица, получающего товар, второй - вместе с товарным отчетом сдается в бухгалтерию.

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

Оформить накладную на указанные в требовании товары (Приложение 17).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенного исследования сделать выводы об эффективности работы структурного подразделения. Составить рекомендации по ее совершенствованию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001г. №389).
3. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
4. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
7. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
18. Сборник рецептов блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
19. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Министерство торговли Российской Федерации, 2000.
20. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2008. – 254 с.
21. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2006. – 216 с.
22. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
23. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.- 404с.
24. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2006. – 590 с.
25. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009. – 256 с.
26. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2010. – 544 с.
27. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2010. – 247 с.

28. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2010. – 352 с.

29. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

Интернет – источники

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Республики Хакасия
среднего профессионального образования
«Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса»
(ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса»)

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»
специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Тема _____

Выполнил:

Студент (ка) _____

Курс _____ группа _____

Руководитель _____

Оценка _____

Черногорск

20 г

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы по МДК.06.01 «Управление структурным
подразделением организации»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студенту _____

Курс _____ Группа _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема задания _____

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИССЛЕДУЕМОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

- 1.1. Описание исследуемого предприятия
 - 1.2. Управление предприятием общественного питания
 - 1.3. Характеристика структурного подразделения
- ## 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ
- 2.1. Расчет количества потребителей
 - 2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации
 - 2.3. Разбивка наименований блюд по ассортименту
 - 2.4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба
 - 2.5. Составление расчётного меню предприятия
 - 2.6. Составление плана-меню
 - 2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
 - 2.8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала
 - 2.9. Расчет численности работников производства
 - 2.10. Составление графиков выхода на работу
 - 2.11. Расчет и подбор технологического оборудования
 - 2.12. Расчет площади цеха
 - 2.13. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
- ## 3. ВЕДЕНИЕ УЧЕТНО - ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
- 3.1. Составление технико – технологической карты
 - 3.2. Составление калькуляционной карты
 - 3.3. Составление требования в кладовую
 - 3.4. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи задания _____ Подпись руководителя _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИССЛЕДУЕМОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (в соответствии с темой работы)
 - 1.1. Описание исследуемого предприятия
 - 1.2. Управление предприятием общественного питания
 - 1.3. Характеристика структурного подразделения
2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
 - 2.1. Расчет количества потребителей
 - 2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации
 - 2.3. Разбивка наименований блюд по ассортименту

- 2.4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба
- 2.5. Составление расчётного меню предприятия
- 2.6. Составление плана-меню предприятия
- 2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
- 2.8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала
- 2.9. Расчет численности работников производства
- 2.10. Составление графиков выхода на работу
- 2.11. Расчет и подбор технологического оборудования
- 2.12. Расчет площади цеха
- 2.13. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
3. ВЕДЕНИЕ УЧЕТНО - ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
 - 3.1. Составление технико – технологической карты
 - 3.2. Составление калькуляционной карты
 - 3.3. Составление требования в кладовую
 - 3.4. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОБЪЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Перечень тем курсовых работ

1. Организация работы кондитерского цеха ресторана при гостинице на 240 мест
2. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса европейской кухни на 50 мест.
3. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса европейской кухни на 70 мест.
4. Организация работы горячего цеха ресторана класса «люкс» европейской кухни на 120 мест.
5. Организация работы горячего цеха ресторана русской кухни первого класса на 140,150,180 мест
6. Организация работы в горячем цехе рыбного ресторана высшего класса на 100, 150, 200 мест
7. Организация работы в холодном цехе рыбного ресторана высшего класса на 100, 150, 200 мест
8. Организация работы в холодном цехе ресторана первого класса, специализирующегося на национальной кухне на 130, 140, 200 мест.
9. Организация работы в горячем цехе ресторана высшего класса, специализирующегося на национальной кухне на 130, 140, 200 мест
10. Организация работы в доготовочном цехе ресторана быстрого обслуживания типа free flow.
11. Организация работы горячего цеха ресторана класса «люкс» при гостинице на 75, 100, 150 мест
12. Организация работы кулинарного цеха ресторана высшего класса при гостинице на 110,130,180 мест
13. Организация работы кулинарного цеха ресторана при аэропорте высшего класса на 120,130, 150 мест
14. Организация работы холодного цеха ресторана при аэропорте на 120, 150,220 мест
15. Организация работы мясо – рыбного цеха пивного ресторана на 200 мест.
16. Организация работы кондитерского цеха ресторана при гостинице на 160 мест.
17. Организация работы холодного цеха рыбного ресторана 1 класса на 75 мест.
18. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса при бизнес центре на 120 мест
19. Организация работы холодного цеха ресторана при бизнес - центре на 150 мест

20. Организация работы холодного цеха ресторана высшего класса при бизнес - центре на 100 мест
21. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса санатория на 100 мест
22. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса санатория на 120 мест
23. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса на 140 мест при деловом центре.
24. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги.
25. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги.
26. Организация работы холодного цеха пивного ресторана первого класса на 200 мест
27. Организация работы кондитерского цеха кафе на 50, 75, 100 мест молодежного сегмента рынка индустрии питания.
28. Организация работы холодного цеха кафе на 50, 60, 100 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.
29. Организация работы горячего цеха кафе на 50, 60, 100 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.
30. Организация работы кондитерского цеха для детского кафе на 80 мест.
31. Организация работы холодного цеха детского кафе на 70 посадочных мест
32. Организация работы горячего цеха детского кафе на 75 посадочных мест
33. Организация работы производства блинной на 50, 60, 75 мест
34. Организация работы производства пиццерии на 50, 60, 75 мест
35. Организация работы производства пирожковой на 50, 60, 75 мест
36. Организация работы горячего цеха студенческой столовой при ВУЗе на 100, 140, 150 мест.
37. Организация работы холодного цеха студенческой столовой при ВУЗе на 120, 130, 150 мест.
38. Организация работы холодного цеха студенческой столовой при колледже на 120, 130, 150 мест.
39. Организация работы горячего цеха студенческой столовой при колледже на 120, 130, 150 мест.
40. Организация работы столовой при офисе на 70 мест
41. Организация работы холодного цеха для снабжения магазина кулинарии в зависимости от объема выпускаемой продукции.
42. Организация работы структурного подразделения фито –бара на 70 мест.
43. Организация работы структурного подразделения десертного бара на 30 мест.
44. Организация работы структурного подразделения молочного бара на 50 посадочных мест.
45. Организация работы структурного подразделения гриль-бара на 40 мест.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ОТЗЫВ

о выполнении курсовой работы

по МДК.06.01: 01 «Управление структурным подразделением организации»
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студент _____ Группа _____

I. Оформление работы в соответствии с требованиями методических указаний

II. Установленные сроки сдачи работы _____

III. Содержание курсовой работы:

1. Теоретическая часть _____

2. Практическая часть _____

3. Оформление учетно-отчетной документации _____

4. Заключение _____

5. Список использованных источников _____

IV. Наличие собственной точки зрения _____

- умение пользоваться методами сбора и обработки информации _____

- степень обоснованности выводов и рекомендаций _____

- достоверность полученных результатов, их практическая значимость _____

Заслуживает оценку _____

Руководитель _____

« _____ » _____ 20 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**Примерные графики загрузки залов
различных типов предприятий общественного питания**

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

Часы работы	Оборачи ваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
Завтрак 8 - 9	3	40
9 -10	3	30
10 – 11 Итого:	3	30
Обед 11 - 12	2	50
12 - 13	2	80
13 - 14	2	90

14 -15	2	90
15 - 16	2	50
16 – 17 Итого:	2	30
Ужин 17 - 18	2	40
18 - 19	2	60
19 – 20 Итого:	2	30

График загрузки зала диетической столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
Завтрак		
8 - 9	2,0	80
9 -10	2,0	60
10 - 11	2,0	30
Обед		
11 - 12	1,5	90
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 -15	1,5	90
15 - 16	1,5	50
16 - 17	1,5	30
Ужин		
17 - 18	2	50
18 - 19	2	60
19 - 20	2	40

График загрузки зала студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
7- 8	4	30
8 - 9	4	40
9 -10	4	20

10 - 11	4	40
11 - 12	3	60
12 - 13	3	80
13 - 14	3	100
14 -15	3	80
15 - 16	3	70
16 - 17	3	60
17 - 18	3	50
18 - 19	4	40
19 - 20	4	40
20 -21	4	30

График загрузки зала столовой при промышленном предприятии

Часы работы	Оборачи ваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
Завтрак:		
7- 8	4	60
8 - 9	4	60
9 -10	перерыв	
10 - 11	перерыв	
Обед		
11 - 12	4	90
12 - 13	4	90
13 - 14	3	70
14 -15	3	70
15 - 16	3	60
16 - 17	3	50
Ужин		
17 - 18	3	60
18 - 19	3	70

19 - 20	3	90
---------	---	----

График загрузки зала ресторана

Часы работы	Оборачи ваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	50
11 - 12	1,5	60
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	100
14 -15	1,5	90
15 - 16	1,5	60
16 - 17	1,5	50
17 - 18	перерыв	
18 - 19	0,4	50
19 - 20	0,4	100
20 - 21	0,4	100
21 - 22	0,4	100
22 -23	0,4	80
23 -24	0,4	60

График загрузки зала ресторана при гостинице

Часы работы	Оборачи ваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 -15	1,5	90
15 - 16	1,5	70
16 - 17	1,5	60
17 - 18	перерыв	

18 - 19	0,6	90
19 - 20	0,6	100
20 - 21	0,6	100
21 - 22	0,6	90
22 -23	0,6	80
23 -24	0,6	70

График загрузки зала ресторана при аэропорте

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	60
11 - 12	1,5	70
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 -15	1,5	80
15 - 16	1,5	70
16 - 17	1,5	50
17 - 18	1,5	50
18 - 19	1,5	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

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	30

11 - 12	1,5	40
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	100
14 -15	1,5	90
15 - 16	1,5	50
16 - 17	1,5	40
17 - 18	1,5	30
18 - 19	0,5	60
19 - 20	0,5	90
20 - 21	0,5	90
21 - 22	0,5	60
22 -23	0,5	50

График загрузки зала бара (самообслуживание через стойку)

Часы работы	Оборачи ваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	2	20
11 - 12	3	20
12 - 13	3	30
13 - 14	3	40
14 -15	3	40
15 - 16	3	50
16 - 17	3	60
17 - 18	3	70
18 - 19	3	80
19 - 20	3	90
20 - 21	3	90
21 - 22	3	80
22 -23	3	70

График загрузки зала закусочной

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
8 - 9	3	20
9 - 10	3	40
10 - 11	3	50
11 - 12	2	50
12 - 13	3	90
13 - 14	3	90
14 - 15	3	90
15 - 16	3	60
16 - 17	3	40
17 - 18	3	30
18 - 19	3	50
19 - 20	3	60
20 - 21	3	40

Коэффициенты потребления блюд

Тип предприятия	Коэффициент потребления блюд
Столовые: Общедоступные и диетические со свободным выбором блюд: завтрак 2,0 обед 3,0 ужин 2,0 При производственных предприятиях завтрак 3,0 обед 3,5 ужин 3,0 При вузах завтрак 1,5 обед 3,0 ужин 1,5	
Рестораны: городские при гостиницах 3,5 днем 3,0 вечером 4,0 при вокзалах 3,5	
Кафе общего типа: с самообслуживанием 2,5 с обслуживанием официантами 2,5 Кафе специализированные: с самообслуживанием: молочная 1,5 кондитерская 0,8 с обслуживанием официантами: молодежное 2,5 мороженое 1,2 детское 1,5 Кафе-автомат 2,0	
Закусочные: общего типа с самообслуживанием 1,5 специализированные с самообслуживанием: пирожковые 1,0 чебуречные 2,0 пиццерии 2,0 сосисочная 2,0 блинная 2,0 с обслуживанием официантами: шашлычная 2,5	
Бары: общего типа 1,0 специализированные 0,8	

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Общедоступная и диетическая столовая со свободным выбором блюд (в %)

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда рыбные, мясные, салаты молоко и кисломолочные	30	55 45	20	55 45	30	55 45
Супы прозрачные, заправочные, пюреобраз. молочные, холодные, сладкие			30	80 20		
Вторые горячие блюда	50		35		50	

рыбные, мясные, овощные, крупяные яичные и творожные Сладкие блюда и горячие напитки	20	50 50	15	80 20	20	50 50
--	-----------	----------	-----------	----------	-----------	----------

Рестораны (в %)

Блюда	При гостиницах		При вокзалах		Городские	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	25/40		25		40	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
молоко и кисломолочные		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы	25/10		25		10	
прозрачные		15/30		15		20
заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда	30/30		30		30	
рыбные,		15/30		20		25
мясные,		65/30		55		50
овощные,		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда и горячие напитки	15/15		15		15	

Примечания. 1. Числитель – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

Кафе (в %)

Блюда	Общего типа		Молодежное		Детское	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	25		25		25	
Гастрономические продукты		40		50		10
Салаты		-		20		40
Кисло-молочные продукты		50		30		40
Бутерброды		10		-		10
Супы	5		-		5	
Вторые горячие блюда	45		50		45	
мясные		50		65		40
овощные, крупяные, мучные		20		20		30
яичные и творожные						30

Сладкие блюда и горячие напитки	25	30	25	15	25	
---------------------------------	-----------	----	-----------	----	-----------	--

Закусочные (в %)

Блюда	Общего типа		Пиццерия		Пирожковая	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда	33		40/25	100	30	
Гастрономические продукты		40		40		-
Салаты		25		60		-
Молоко и кисло-молочные продукты		10		-		100
Бутерброды		25		-		-
Супы	10		10		50	
Вторые горячие блюда	50		20			
рыбные		15		10		-
мясные		70		90		-
яичные и творожные		15		-		-
Сладкие блюда и горячие напитки	7		5		20	

Примечания: 40/25 – в числителе пицца, в знаменателе холодные блюда.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Примерные нормы потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Столовая				Ресторан		Кафе	Заку сочная
	обще дос туп ная	дие ти чес кая	при произ водст вен ном пред.	сту ден ческая	город ской при гости нице	при вокза ле		
Холодные напитки (л)	0,05	0,05	0,1	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07
В том числе:								
фруктовая вода	0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03
минеральная вода	0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02
натуральный сок	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02
Хлеб и х/б изделия (г)	100	100	150	150	100	130	75	75
В том числе:								
ржаной	50	50	100	75	50	80	25	25
пшеничный	50	50	50	75	50	50	50	50
Мучные кондитерские изделия собственного производства (шт)	0,3	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25
Конфеты, печенье (кг)	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01
Фрукты (кг)	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-
Пиво (л)	-	-	-	-	0,025	0,05	0,05	-
Винно-водочные изделия	-	-	-	-	0,1	-	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Ассортиментный перечень реализуемой продукции

Наименование группы блюд	Класс		
	«Люкс»	«Высший»	«Первый»
Холодные блюда	13	10	8

Горячие закуски	2	2	1
Супы	4	4	3
Горячие блюда	15	11	8
Сладкие блюда	4	4	3
Горячие и холодные напитки	6	4	6
Мучные кондитерские изделия	6	5	4

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Последовательность расположения закусок и блюд в меню Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная
Икра кетовая лососевых рыб
Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)
Рыбные холодные блюда:
Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)
Рыба заливная
Рыба фаршированная
Рыба под маринадом
Рыба под майонезом
Рыбная гастрономия и закусовые консервы:
Шпроты с лимоном
Рыба холодного и горячего копчения
Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря
Салаты рыбные
Мясные холодные блюда и закуски:
Мясо отварное, заливное
Мясо фаршированное
Мясо шпигованное
Мясо жареное
Мясная гастрономия
Салаты (мясной, столичный и др.)
Домашняя птица и дичь холодные:
Птица отварная
Птица заливная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Салаты из птицы и дичи
Овощные и грибные закуски
Салаты овощные
Соленья, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря
Мясные
Из субпродуктов
Из птицы и дичи (жульены)
Овощные и грибные
Яичные и мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

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

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

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

Блюда из рубленой птицы

**Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
Блюда из яиц и творога**

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)
Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)
Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас)
Коктейли (безалкогольные)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Плотность различных продуктов

Наименование продуктов	Плотность, кг/дм ³
Мясо и мясопродукты	
Рубленые кости	0,5
Мясо:	
кусками без костей	0,85
фарш	0,9
бефстроганов	0,84
гуляш	0,79
Котлетная масса	0,8
Потрошенная птица и дичь	0,25
Колбаса вареная	0,45
Колбаса копченая	0,65
Копчености	0,6
Рыба и рыбопродукты	
Рыбное филе	0,8
Рыба с костным скелетом	0,45
Рыбные отходы	0,6
Рыба с хрящевым скелетом	0,5
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом	0,5
Копчености рыбные	0,7
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	0,6
Молочные продукты	
Творог	0,6
Сметана	0,9
Картофель, овощи, зелень	
Картофель очищенный сырой	0,65
Огурцы свежие	0,35
Огурцы соленые	0,45
Морковь очищенная сырая	0,5
Морковь шинкованная соломкой	0,55
Свекла очищенная сырая	0,5
Свекла неочищенная сырая	0,55
Лук репчатый	0,6
Лук шинкованный	0,42
Капуста белокочанная	0,45
Капуста свежая шинкованная	0,60
Капуста квашеная	0,48
Зелень (укроп, петрушка, лук, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,6
Брюква	0,6
Фрукты	
Яблоки	0,55
Жиры	
Масло топленое	0,9
Масло сливочное	0,9
Тесто	
Песочное	0,70
Бисквитное	0,25
Заварное	0,17
Слоеное	0,60

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Перечень технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип марки	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ²
		длина	ширина	
Котёл пищеварочный	E1001	900	900	0,81
Котёл пищеварочный	E601	900	900	0,81
Сковорода опрокидывающаяся	EBR7	900	900	0,81
Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой	ETF	900	900	0,81
Фритюрница	EF	900	900	0,81
Макароноварка	EC992V	900	900	0,81
Конвекционная печь	FEM107	940	900	0,85
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭ-2	840	840	0,71
Электрический мармит	EVM99	900	900	0,81
Нейтральная рабочая поверхность	N45	450	900	0,405
Универсальный Привод	П - П	540	300	0,162
Холодильный шкаф	ШХ – 0,40М	750	755	0,566
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ - 3	1680	840	1,411
Секция низкотемпературная	СН – 0,15	1260	840	1,058
Стол секционный производственный	СП- 1050	1050	840	0,882
Стол секционный производственный	СП- 1470	1470	840	1,23

Секция - стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1470	840	1,23
Стойка раздаточная электрическая	СРТЭСМ	1470	840	1,23
Стойка Раздаточная	СРСМ	1470	840	1,235
Ванна моечная	ВМ – 1Б	840	840	0,705
Раковина		500	400	0,200

ПРИЛОЖЕНИЕ 14
 «Утверждаю»
 Шеф-повар ресторана

 ФИО
 «__» _____ 20__ года

Технико-технологическая карта №

«НАЗВАНИЕ БЛЮДА»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «название», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название 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

	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г
--	---

Наименование сырья и продуктов	брутто	нетто
ВЫХОД:		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (---г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологии приготовления блюда.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления

Температура подачи блюда

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид

Консистенция

Цвет

Вкус

Запах

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - г

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

Ответственный разработчик ТТК _____
(подпись)

_____ ФИО

Зав. производством _____

(подпись)

_____ ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 15
Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Форма по ОКУД	Код	
Организация	по ОКПО	0330501	
структурное подразделение	Вид деятельности по	ОКДП	
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептов,		
	Вид операции		
	Номер документа	Дата составления	

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г.			№ 2 от «__» _____ г.			№ 3 от «__» _____ г.			№ 4 от «__» _____ г.			№ 5 от «__» _____ г.			№ 6 от «__» _____ г.			
			норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.																
№ п/п	Продукты наименование		код	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	

1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		
Наценка _____ %, руб.коп.																				
Цена продажи блюда, руб.коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		5																		
Заведующий производством	п																			
Калькуляцию составил	о																			
УТВЕРЖДАЮ	д																			
Руководитель	п																			
	и																			

организации	с ь						
-------------	--------	--	--	--	--	--	--

порядку	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

Затребовал заведующий производством

**Отпуск
разрешил:**

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Руководитель
организации

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ 17

(органи
зация)

(структу
рное
подразде
ление)

(структурное
подразделение
«получатель»)

**НАКЛАДНАЯ
НА ОТПУСК
ТОВАРА**

Номер
документа

Отпущено на
основании

Время
отпуск
а

(наименование, номер, дата документа)

Через

(фамилия, имя, отчество материально ответственного лица)

Но - ме	Продукты и товары	Единица измерения	Количество (масса)	По учетным ценам, руб. коп.	По ценам продажи, руб. коп.	Примечание
---------------	-------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------

р по по- ря дк у										цена	Сумма	
	наименование, сорт	ко д	наиме- нова- ние	код по ОКЕИ	затреб- о- вано	отпущено			цена			сумма
						мест, штук	в одно м мест е	всег о				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1314
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
Итого					X		X		X		X	

Всего на сумму _____

Отпустил _____

_____ (прописью)

_____ (должность) _____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ руб. _____ коп. При
_____ нял _____

Отпуск разрешил:

_____ (по (расшифровка подписи)
(долж дпи
ность) сь)

Руководитель _____

Заведующи
й
производст
вом

**Примеры библиографического описания документов по ГОСТ 7.1-2003
«Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и
правила составления»**

Книги одного автора:

Атаманчук, Г.В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г.В. Атаманчук. – М.: РАГС, 2008. – 268 с.

Книги двух и более авторов:

Ершов, А.Д. Информационное управление в таможенной системе / А.Д. Ершов, П.С. Конопаева. – СПб.: Знание, 2009. – 232 с.

Книги без указания авторов на титульном листе:

Управление персоналом: учеб. пособие / С.И. Самыгин [и др.]; под ред. С.И. Самыгина. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 511 с.

Словари и энциклопедии:

Социальная философия: словарь / под общ. ред. В.Е. Кемерова, Т.Х. Керимова. – М.: Академический Проект, 2008. – 588 с.

Официальные документы:

Конституция Российской Федерации. – М.: Приор, 2011. – 32 с.

Стандарт:

ГОСТ 7.53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. 2002–07–01. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, сор. 2007. – 3 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

Статьи из сборников:

Бакаева, О.Ю. Таможенные органы Российской Федерации как субъекты таможенного права / О.Ю. Бакаева, Г.В. Матвиенко // Таможенное право. – М.: Юрист, 2008. – С. 51 – 91.

Статьи из газет и журналов:

Арсланов, Г. Реформы в Китае: Смена поколений / Г. Арсланов // Азия и Африка сегодня. – 2008. – № 4. – С. 2 – 6.

Электронные документы, находящиеся в сети Интернет:

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. науч. журн. / Моск. физ.-техн. ин-т. – Электрон. журн. – Долгопрудный: МФТИ, 2008. – Режим доступа к журн.: <http://zhurnal.mipt.rssi.ru>

Емельянцева, М.В. Коцессионное соглашение – новый вид сотрудничества с государством / М.В. Емельянцева // [Электронный ресурс] / Режим доступа: www.naryishkin.spb.ru