

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(базовый уровень, очная форма обучения)
на 2022 - 2023 учебный год

2022 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания и
сферы обслуживания
Протокол №___ от «___» _____2022г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссией дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания
_____И.В. Хоменко

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»
Заместитель директора по учебной
работе _____Т.Г. Савватеева

Составители:

_____ О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

_____ И.В. Хоменко, методист ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

_____ Л.А. Клименко, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Согласовано:

_____ Ложкина Е.А., главный технолог АО «Тандер»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

– Настоящие Рекомендации разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по программам среднего профессионального образования (далее - СПО) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.

Цель защиты дипломной работы - установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

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

В соответствии с ФГОС СПО дипломная работа (далее - ДР) является обязательной частью ГИА. ГИА включает подготовку и защиту дипломной работы. Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ДР по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» отводится **шесть**

недель, из них на подготовку ДР - **четыре недели** и на защиту ДР - **две недели**.

К ГИА допускается **обучающийся, не имеющий академической задолженности** и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Выполненная дипломная работа должна:

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

ДР выполняется обучающимся с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

Общее **руководство и контроль** за ходом выполнения ДР осуществляет **руководитель**. Помощь и консультацию по оформлению работы в текстовом редакторе, а так же по подготовке компьютерной презентации обучающийся может получить у преподавателя информатики.

Для обучающегося руководителем составляется **график выполнения дипломной работы**. ДР выполняется в строго отведенные сроки. На время выполнения ДР составляется расписание консультаций (*4 консультации по 2 часа*).

По содержанию ДР должна носить **опытно-экспериментальный характер**.

ДР должна быть выполнена на ЭВМ **в печатной форме**. Требования к оформлению печатной работы изложены в разделе Требования к оформлению дипломной работы (нормоконтроль) настоящих рекомендаций.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если он выполнялся в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

РУКОВОДСТВО ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ

Для подготовки ДР студенту назначается руководитель. В обязанности руководителя ДР входят:

- разработка задания на подготовку ДР;
- разработка совместно с обучающимися плана ДР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ДР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ДР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ДР в соответствии с установленным

графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;

- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ДР.

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

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

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

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

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

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

Внесение изменений в ДР после получения рецензии не допускается.

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

ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

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

Вопрос о допуске ДР к защите решается на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, готовность к защите определяется заместителем руководителя по направлению деятельности и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

Образовательная организация имеет право проводить предварительную защиту дипломной работы.

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

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

На защиту ДР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя

ДР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

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

При определении оценки по защите ДР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ДР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия. Примерная речь для защиты ДР – приложение Б.

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

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

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

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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДР

Объем ДР должен составлять не менее 45-50 страниц печатного текста (без приложений).

Структура ДР включает следующие элементы:

- Титульный лист (Приложение В);
- Задание (Приложение Г);
- Рецензия и отзыв руководителя (Приложение Д);
- Оглавление (Приложение Е);

- Введение;
- Теоретический раздел;
- Технологический раздел;
- Экономический раздел;
- Заключение;
- Библиографический список (не менее 20 источников);
- Приложения;
- Компьютерная презентация.

На титульном листе руководитель ДР утверждает допуск обучающегося к защите (Приложение В).

В содержании ДР указываются наименования всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц.

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

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

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

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

Предмет исследования одна из сторон объекта, которая подлежит изучению, что именно интересует исследователя в той или иной выбранной

сфере. Предмет всегда находится в рамках объекта и призван отражать какое-либо его качество или сторону. Это могут быть свойства, признаки, отношения, какие-либо аспекты или новые условия существования, которые будут изучаться (исследоваться) в работе.

Структура исследования - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложений.

Теоретическая значимость - на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость - определяется влияние полученных практических расчетов.

Основная часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Характеристика предприятия общественного питания «название предприятия»

Основные характеристики предприятия опишите в таблице 1 «Визитная карточка предприятия «Название предприятия». Для заполнения таблицы используйте ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Таблица 1 - Визитная карточка предприятия «Название предприятия»

| Признак классификации предприятий общественного питания | Описание | |
|---|--|--------------------|
| Характер деятельности | | |
| Тип | | |
| Мобильность | | |
| Организация производства продукции общественного питания | | |
| Уровень обслуживания | | |
| Месторасположение и контингент потребителей | | |
| Время функционирования | | |
| Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров | | |
| Классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания по типам | | |
| Ассортимент реализуемой продукции (специализация) | | |
| Интересы потребителей, месторасположение | | |
| Методы и формы обслуживания | Обслуживание официантами | |
| Ассортиментный минимум блюд | ассортимент | Кол-во блюд |
| | Пицца | 10 |
| | Холодные закуски | 5 |
| | Первые блюда | 5 |
| | Вторые блюда | 8 |
| Состав помещений | Торговые помещения: – торговый зал; – банкетный зал ... | |
| | Производственные помещения: – холодный цех; – горячий цех... | |
| Средний чек | | |

| | |
|------------------------------|--|
| Наличие доступной среды | |
| Количество посадочных мест | |
| Технологическое оборудование | на электричестве |
| Дополнительные услуги | Упаковка продукции на вынос Заказ продукции по телефону с доставкой |

Проанализируйте соответствие ассортимента, предлагаемые услуги, уровень комфорта с предъявляемыми требованиями к данному типу предприятия, изложенными в ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Результаты и выводы оформите в таблице 2 «Анализ предприятия на соответствие требованиям нормативной документации».

Таблица 2 -Анализ предприятия на соответствие требованиям нормативной документации

| Требования ГОСТ | Описание | Соответствие ГОСТу |
|---|--|--------------------|
| Вывеска | | |
| Оформление залов и помещений для потребителей | <i>Входная зона: вестибюль, гардероб,комната для детей</i> | |
| Наличие эстрады и танцевальной площадки | | |
| Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов) | | |
| Микроклимат | | |
| Мебель | | |
| Столы | | |
| Кресла (диваны, банкетки и др.) | | |
| Столовая посуда и приборы | | |
| Фарфор | | |
| Столовое белье | | |
| Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции | | |
| Ассортимент | | |
| Методы обслуживания потребителей | | |
| Одежда и обувь | | |
| Музыкальное обслуживание | | |

Опишите контингент потребителей их цель посещения предприятия

общественного питания в различное время суток. (Например: служащие, студенты, туристы и т.п., ланч, деловая встреча, банкет и т.п.). Обоснуйте выбор типа предприятия, ассортимент продукции, уровень комфорта, предлагаемые услуги с учетом его месторасположения и потенциальных потребителей.

Описать структуру предприятия (объединить данные в табличной форме):

- описать все функциональные группы помещений предприятия, в том числе производственные цеха, их назначение;

- перечислить работающий в этих помещениях персонал, их квалификацию;

- перечислить используемую нормативную документацию в деятельности предприятия, в том числе распорядок дня и штатное расписание.

Вывод... по пункту 1.1

1.2 Организация работы предприятия общественного питания

В данном разделе необходимо привести и описать организационную структуру управления предприятием общественного питания согласно тематике курсового проекта (рисунок 1), выявить преимущества и возможные недостатки (таблица 3).

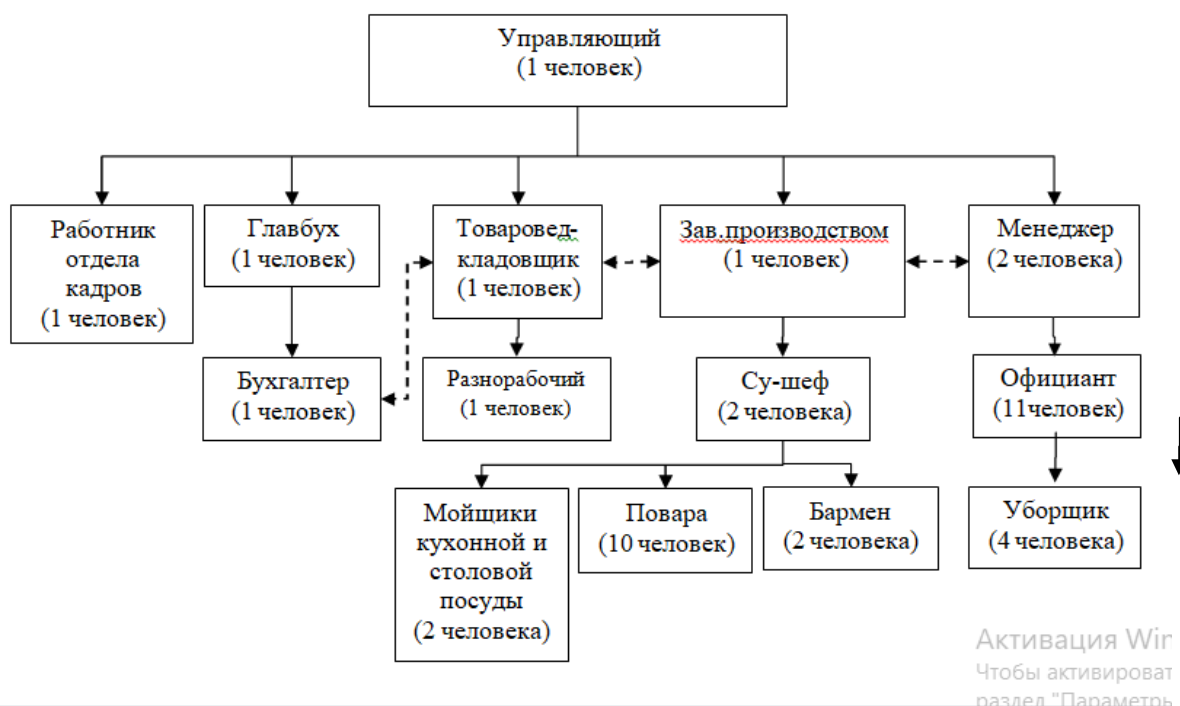


Рисунок 1 – Организационная структура управления предприятия общественного питания

Таблица 3 - Преимущества и возможные недостатки организационной структуры

| Преимущества | Возможные недостатки |
|--------------|----------------------|
| | |

Организационная структура предприятия - это совокупность звеньев (структурных подразделений) и связей между ними.

Выбор организационной структуры зависит от таких факторов, как:

- организационно-правовая форма предприятия;
- сфера деятельности (тип выпускаемой продукции, ее номенклатура и ассортимент);
- масштабы предприятия (объем производства, численность персонала);
- рынки, на которые выходит предприятие в процессе хозяйственной деятельности;
- используемые технологии;
- информационные потоки внутри и вне фирмы;

- степень относительной обеспеченности ресурсами и др.

Рассматривая организационную структуру управления предприятием, также учитывают уровни взаимодействия:

- организации с внешней средой;
- подразделений организации;
- организации с людьми.

Важную роль здесь играет структура организации, посредством которой и через которую это взаимодействие осуществляется.

Структура фирмы - это состав и соотношение ее внутренних звеньев, отделов.

Структуры управления организацией. Для различных организаций характерны различные виды структур управления. Однако обычно выделяют несколько универсальных видов организационных структур управления, таких, как линейная, линейно-штабная, функциональная, линейно-функциональная, матричная. Иногда внутри единой компании (как правило, это крупный бизнес) происходит выделение обособленных подразделений, так называемая департаментизация. Тогда создаваемая структура будет дивизиональной. При этом необходимо помнить, что выбор структуры управления зависит от стратегических планов организации.

Организационная структура регулирует:

- разделение задач по отделениям и подразделениям;
- их компетентность в решении определенных проблем;
- общее взаимодействие этих элементов.

Тем самым фирма создается как иерархическая структура.

Основные законы рациональной организации:

- упорядочение задач в соответствии с важнейшими точками процесса;
- приведение управленческих задач в соответствие с принципами компетентности и ответственности, согласование «поля решения» и доступной информации, способность компетентных функциональных единиц принять к решению новые задачи);

- обязательное распределение ответственности (не за сферу, а за «процесс»);

- короткие пути управления;

- баланс стабильности и гибкости;

- способность к целеориентированной самоорганизации и активности.

Организация работы производственного цеха (по выбранной теме):

- технологические операции, выполняемые в цехе;

- план-схема цеха расстановки оборудования в технологические линии (Приложение Ж);

- используемое оборудование (Приложение З), посуда, инвентарь, приспособления, в цехе (Приложение И);

- организация труда персонала в производственном цехе, их квалификация;

- контроль выполнения требований по охране труда в производственном цехе;

- санитарные требования к организации работы в цехе, в том числе по системе ХАССП (что такое контроль качества системы ХААСП, ведение журналов).

Вывод... по пункту 1.2

1.3 Организация охраны труда структурного подразделения

В разделе описываются вредные факторы, влияющие на здоровье сотрудников производственного цеха, а также способы защиты от них.

Таблица 5 - Вредные факторы и способы защиты от них на производстве

| Вредные факторы | Способы защиты |
|---|--|
| <i>Обработка несгораемых веществ, сопровождается выделением лучистого тепла, искр и пламени</i> | <i>Соблюдать температурный режим при варке и жарке</i> |
| | |

- описание нормативных документов по охране труда;

- перечень мероприятий необходимых для обеспечения безопасной работы;
- формы контроля за соблюдением работниками требований охраны труда.

Для описания документации по технике безопасности используйте таблицу 6 «Типы инструктажей по технике безопасности», в которой опишите типы инструктажей, периоды проведения, цель и ответственность за нарушение требований охраны труда.

Таблица 6 - Типы инструктажей по технике безопасности

| Тип инструктажа | Периодичность проведения | Цель | Ответственный |
|------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| <i>первичный</i> | <i>При приеме на работу</i> | <i>Допуск к работе</i> | <i>Непосредственный руководитель</i> |
| | | | |

ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

2.1. Разработка производственной программы предприятия

Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований, технологические расчеты. В качестве исследования предлагается разработать производственную программу цеха.

Производственная программа горячего и холодного цехов – это ассортимент и количествоготавливаемых блюд за день, идущих на реализацию через торговый зал, отделы или магазины кулинарии или план суточного выпуска готовой продукции цехов. Основанием для построения производственной программы цеха служит меню расчетного дня, а также ассортимент блюд кулинарных изделий для магазина кулинарии и буфетов. Разработка производственной программы ведется на основании действующих нормативных документов, примерного ассортимента выпускаемой продукции, ТУ, ТИ на полуфабрикаты и кулинарные изделия, Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Разработка производственной программы предприятия осуществляется в

следующем порядке:

- определяется вместимость всех залов предприятия, количество потребителей;
- составляется меню расчетного дня для всех залов предприятия, для персонала;
- рассчитывается общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, ассортимент и количество покупной продукции.

При определении числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служат режим работы залов предприятия; продолжительность приема пищи одним потребителем; загрузка залов (%) по часам их работы.

Число потребителей, обслуживаемых за час работы предприятия, рассчитывают по формуле:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}} / 100, \quad (5)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала;

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

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

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то число потребителей определяют для каждого приема в отдельности.

Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, получаем количество посетителей за один день:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}, \quad (6)$$

где $N_{\text{д}}$ – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

$N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час.

Примерные графики загрузки залов предприятий приведены в приложении Р.

Расчеты сводятся в таблицу.

Таблица 10 – График загрузки зала предприятия общественного питания

| Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места за час, раз | Средний загрузки зала, % | Количество посетителей, чел. |
|-------------------------|--|--------------------------|------------------------------|
| 8—9 | 3 | 30 | 90 |
| 9—10 | 3 | 20 | 60 |
| | | | |
| Всего за день: | | | |

Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

$$n_d = N_d \cdot m, \quad (7)$$

где n_d — количество блюд;

N_d — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд (Приложение С).

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, формы обслуживания, разрабатывается меню: со свободным выбором блюд, комплексное, диетическое, банкетное, дневного рациона, для производственных работников. Перечень алкогольных и безалкогольных напитков, покупной продукции оформляется в виде винной карты. Меню для производственных работников составляется в виде комплекса из блюд основного меню, в состав которых входят недорогие продукты. В зависимости от вида банкета в меню включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента можно принимать по 1\2 или 1\3 порции каждого наименования холодной закуски на одного человека), одну горячую закуску (для банкета – обеда – суп), вторые горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, также с уменьшенным выходом готового блюда (1-2 наименования), десертные блюда, фрукты, напитки. Меню представить в таблице 11.

Таблица 11 - Меню со свободным выбором блюд

| № по Сборнику рецептов | Наименование блюд и изделий | Выход, гр. |
|------------------------|-----------------------------|------------|
| | | |

Затем производится разбивка общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение групп в соответствии с таблицей

процентного соотношения различных групп. Количество горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, покупных товаров определяется на основе норм потребления на одного человека, нормы представлены в приложении Т.

Таблица 12 – Расчет количества блюд

| Наименование блюд | Соотношение блюд, % | | | Количество блюд, шт. | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------------------|----|----|----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ЗАВТРАК | | | | 420* | | | | | | | | | | |
| Закуски | 35 | 60 | 15 | 147 | 88 | 13 | | | | | | | | |
| Сельдь с гарниром | | | | | | | 20 | 18 | | | | | | |
| Рыба отварная с гарниром | | | | | | | | | 15 | 13 | | | | |
| Ассорти мясное | | | | | | | | | | | 20 | 26 | | |
| Салат из моркови | | | | | | | | | | | | | 30 | 18 |
| Салат из св.капусты | | | | | | | | | | | | | | |
| Творог со сметаной и сахарам | | 20 | 12 | | | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | 25 | 15 | | | | | | | | |
| Ряженка | | | | | | | 15 | 8 | | | | | | |
| Снежок | | | | | | | | | | | | | | |
| ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | 50 | | | 210 | | | | | | | | | | |
| и т.д. | | | | | | | | | | | | | | |

* количество блюд, реализуемых на завтрак

Таблица 13 – Ассортимент и количество покупной продукции

| Наименование продукции | Норма потребления на 1 человека, гр., л, шт. | Количество человек | Итого |
|------------------------|--|--------------------|-------|
| | | | |

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

$$N_{\text{час}} = N_{\text{день}} \cdot K, \quad (8)$$

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

K – коэффициент пересчета блюд, который рассчитывается по следующей формуле:

$$k = N_{\text{ч}} / N, \quad (5)$$

где $N_{ч}$, N – количество потребителей, посетивших предприятие в течение часа и всего дня.

Полученные данные сводим в таблицу:

Таблица 16 - График реализации блюд

| Наименование блюд | Кол-во блюд за день | 10/11 | 11/12 | 12/13 |
|-------------------|---------------------|-------|-------|-------|
| | | | | |

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия, но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляют в виде таблицы.

2.2 Разработка и адаптация рецептов на фирменное блюдо

Представить обоснования выбора фирменного блюда для разработки (основное горячее блюдо, к нему гарнир и соус):

Фирменное блюдо (изделие): Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальной рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия питания.

Примечание — Фирменное блюдо (изделие) отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных действующими официально изданными сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий. Специфика предприятия включает в себя национальные, региональные и другие особенности.

Порядок разработки фирменных блюд включает в себя следующие этапы:

- разработку проекта рецептуры;
- отработку рецептуры и технологии производства;
- расчет и оформление рецептуры;
- описание технологии приготовления;

- составить акт-проработки (Приложение М);
- составить технологическую схему (Приложение Н);
- определение органолептических показателей по ГОСТу;
- установление сроков годности по СанПиНу;
- определение физико-химических, микробиологических показателей по СанПиНу;
- провести расчет пищевой ценности.

Энергетическую ценность (ЭЦ) блюда определяется по формуле:

$$\text{ЭЦ} = \sum \text{Б} \times 4 + \sum \text{Ж} \times 9 + \sum \text{У} \times 4 \text{ (ккал/г)} \quad (1)$$

| | |
|--|---|
| Б – суммарное содержание белков в блюде | 4– коэффициент энергетической ценности белков |
| Ж – суммарное содержание жиров в блюде | 9 - коэффициент энергетической ценности жиров |
| У – суммарное содержание углеводов в блюде | 4 - коэффициент энергетической ценности углеводов |

Суммарное содержание белков в блюде рассчитывается по формуле:

$$\sum \text{Б} = \text{Б}_{\text{С1}} + \text{Б}_{\text{С2}} + \text{Б}_{\text{С3}} \dots \quad (2)$$

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

$$\text{Б}_c = \text{К}_c \times \text{Б}_{100}/100 \quad \text{Ж}_c = \text{К}_c \times \text{Ж}_{100}/100 \quad \text{У}_c = \text{К}_c \times \text{У}_{100}/100 \quad (3)$$

где: $\text{Б}_c, \text{Ж}_c, \text{У}_c$ - количество белков, жиров, углеводов в 1 сырьевого набора

К_c - количество сырья (нетто) в блюде

$\text{Б}_{100}, \text{Ж}_{100}, \text{У}_{100}$ – показатели содержания количества белков, жиров, углеводов в 100 сырья определяются по справочнику «Химический состав пищевых продуктов».

Расчет калорийности блюда и его химический состав с учетом потерь части сухих веществ (белков, жиров, углеводов) после тепловой обработки производят следующим образом: определяют химический состав сырьевого набора изделия, пользуясь таблицами справочника "Химический состав пищевых продуктов"; находят размер потерь отдельных сухих веществ при аналогичном способе тепловой обработки (варке, жарке и т.д.) основного и

дополнительного продуктов в III томе того же справочника и определяют выход готового изделия как отношение его массы (по рецептуре) к массе исходного сырьевого набора (в %).

Массу белков, жиров и углеводов в изделии с учетом их потерь при тепловой обработке вычисляют в мгэ или г на 100 г съедобной части (K_r) по формуле:

$$B_6 = B_c * (100\% - B_n\%) \quad (4)$$

где: $(100\% - B_n\%)$ - сохранность вещества, определяемая путем вычитания процента потерь на 10.

Таблица 18 - Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда «Название блюда»

| № | Наименование ингредиента | Вес нетто г | Содерж. пищ. веществ на 100 г продукта | | | Содерж. пищ. веществ в сырье, г | | | Процент потери | | Содерж. веществ в блюе с учетом потерь, г | | | Калорийность (ккал) |
|---|--------------------------|-------------|--|------|------|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---|----------------|----------------|-------------------------------|
| | | | Б100 | Ж100 | У100 | Б _с | Ж _с | У _с | Б _п | Ж _п | Б ₆ | Ж ₆ | У ₆ | |
| 1 | сырье1 | | | | | (5) | (5) | (5) | | | | | | ЭЦ = БС × 4 + ЖС × 9 + УС × 4 |
| 2 | сырье2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | ΣБ | ΣЖ | ΣУ | | | | | | ЭЦ = ΣБ × 4 + ΣЖ × 9 + ΣУ × 4 |

итога: белков, жиров, углеводов/**Ккалорий**

И.М. Скурихин «Химический состав пищевых продуктов» (стр.156-164)

- составить технико-технологическую карту (Приложение О) на основании полученных данных.

Вывод ... по разработке фирменных блюд

Описать значение технологической документации для предприятий общественного питания и правила их составления.

- составить технологические карты на основное классическое блюдо - основное, гарнир, соус (Приложение П);

Описать значение первичной учетной документации (калькуляционная

карта, контрольный расчет, требование в кладовую) для предприятий общественного питания и правила их составления. Использовать только утвержденные бланки унифицированных форм, которые изменять запрещается.

Вывод ... по составлению документации

Для выполнения практического задания необходимо использовать ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Кратко обосновать выбор блюда (изделий) для разработки с учетом его новизны, кулинарных достоинств, сочетания продуктов, описание оформления при отпуске с учетом современных тенденций подачи блюд. Описать возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т.д., а также их взаимозаменяемость.

Раздел может быть иллюстрирован фотоснимками блюда (изделия).

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

- разработка проекта рецептуры (выбор производственных потерь и потерь при тепловой обработке по аналогичным традиционным рецептурам блюд (изделий));
- отработка рецептуры и технологии производства;
- оформление рецептов и технологии производства;
- определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;
- расчет пищевой ценности;
- установление сроков годности (при необходимости).

2.3. Организация работы трудового коллектива структурного подразделения

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливаемых в цехе (приложение Ф).

Расчет производится по формуле:

$$N_1 = n \cdot N_{вр} / 3600 \cdot T_{см} \cdot \lambda, \quad (9)$$

где n – количество изделий (или блюд) изготавливаемых за день, шт, кг, блюд;

$N_{вр}$ - норма времени на изготовление единицы изделия, с;

$T_{см}$ - продолжительность смены, ч. ($T = 7-7,2; 8-8,2; 10-10,2; 11-11,2$ ч);

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

Норма времени находится по формуле:

$$N_{вр} = K \times 100, \quad (10)$$

где K - коэффициент трудоемкости;

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, секунд.

Расчет численности рабочей силы сводится в таблицу следующей формы:

Таблица 19 - Расчет численности производственных работников цеха

| Наименование блюд | Кол-во блюд, шт | Коэффициент трудоемкости | Норма времени, с | Продолжительность рабочего дня, ч | Кол-во человек |
|-------------------|-----------------|--------------------------|------------------|-----------------------------------|----------------|
| | | | | | |

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

$$N_2 = n_1 \cdot K_1, \quad (11)$$

где N_2 — общее число работников в цехе;

N_1 — расчетное количество работников;

K_1 — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

Значение K_1 зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника.

Таблица 20 – Значения коэффициента K_1

| Режим работы предприятия | Режим рабочего времени производственного | K_1 |
|--------------------------|--|-------|
| 7 дней в неделю | 5 дней в неделю с двумя выходными днями | 1,59 |
| 7 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным днем | 1,32 |
| 6 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным днем | 1,13 |
| 5 дней в неделю | 5 дней в неделю с двумя выходными днями | 1,13 |

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу (Приложение X). Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают дисциплину и культуру производства.

ГЛАВА 3. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

В данном подразделе необходимо представить калькуляцию блюда (изделия) из меню проектируемого предприятия.

Калькуляционная карточка по форме ОП-1 – это инструмент документальной фиксации продажной цены того или иного блюда либо изделия, выпускаемого предприятием общественного питания. Код формы по ОКУД 0330501. Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд или 10 кг изделий (полуфабрикатов) для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия).

В рецептуре предлагаемого блюда необходимо указать:

- название блюда (изделия);
- основные виды сырья и полуфабрикатов, входящих в блюдо (изделие);
- нормы вложения продуктов массой брутто и нетто;
- нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

Рецептуру, соотношение полуфабрикатов необходимо описать в таблице с указанием № по сборнику рецептур (ТТК) на 1 кг, 10 кг или 10, 100 штук.

При описании изделия все полуфабрикаты (основные и отделочные)

можно выполнить в одной таблице на 1 кг полуфабриката. Таблица рецептов определяет перечень основного и вспомогательного сырья для описания. Калькуляция блюда (изделия) включает расчет стоимости одного блюда (изделия).

Калькуляционную карту можно делать на каждый полуфабрикат отдельно, при этом окончательный расчет стоимости кондитерского изделия должен быть представлен в итоговой калькуляционной карте по форме ОП-1.

В структуре калькуляционной формы ОП-1 присутствуют пункты, позволяющие отразить: стоимость сырья; величину наценки; цену и объем одной порции;

Также в документе можно отразить динамику изменения показателей по каждому из 3 указанных пунктов. Заполняться форма ОП-1 должна для каждого блюда либо изделия, изготавливаемого предприятием общепита.

Порядок калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырьевая стоимость одного блюда (изделия) получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда (изделия) исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Источником данных, необходимых для внесения в соответствующий документ, являются, как правило, сведения из бухучета, отражающие затраты организации на приобретение компонентов блюда (фруктов, овощей, специй и

т. д.).

Также в калькуляционной карточке в соответствующей графе указывают наценку в процентном соотношении, выход одного блюда в готовом виде в граммах и цену продажи блюда.

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений.

В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

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

В рыночных условиях предприятия общественного питания не вычисляют цену продажи, а формируют ее в зависимости от уровня покупательского спроса. Главным критерием цены на продукцию является уровень спроса и предложения, если иное не установлено законодательством. В этом случае **вычисляется наценка по формуле:**

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

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

$$\text{Продажная_цена} = \text{себестоимость} + \text{себестоимость} * \text{наценка\%}$$

Схема оформления калькуляционной карты

организация: Организация: Инком Групп ООО
 Предприятие: ООО "Инком Групп"
наименование блюда: Наименование блюда: Салат рыбный

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

Форма по ОКУД: код 330501
 Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП: _____
 Вид деятельности: _____
 Вид операции по ОКПО: _____

порядковый номер карты: _____
 Номер документа: 2451
 Дата составления: _____

норма закладки (кг):

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

Цена 1 порции с наценкой: _____
выход порции: _____

номера по сборнику рецептур: _____
дата составления: _____
общая стоимость сырьевого набора: _____
цена продажи: _____

зав. производством
 Калькуляцию составил
 Утверждаю: директор

По результатам расчета сырьевого набора и стоимости блюда оформляется калькуляционная карта (приложение Ц).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (НОРМОКОНТРОЛЬ)

1. Оформление пояснительной записки

Изложение текста и оформление дипломной работы выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017, ГОСТ Р 7.0.100-2018, ГОСТ Р 7.0.97-2016, ГОСТ 2.105-2019 и с учетом рекомендаций локальных нормативных актов профессиональной образовательной организации.

Текст дипломной работы оформляется на стандартных листах бумаги формата А4 (210x297мм) со следующими значениями параметров:

- шрифт TimesNewRoman;
- размер шрифта 14 кегль;
- межстрочный интервал полуторный;
- выравнивание строк абзаца по ширине;
- абзацный отступ 12,5 мм;
- цвет шрифта черный;
- полужирный и курсивное начертание шрифтов в тексте не применяется.

Заголовки и подзаголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, полужирным шрифтом, не подчеркивая. Заголовки разделов выделяют увеличенным размером шрифта - 16 кегль. Подзаголовки 14 размером шрифта полужирно. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое - 30 мм,
- правое - 10 мм,
- верхнее и нижнее - 20 мм.

Допускается использование шрифта размером 12 для таблиц и приложений, 10 размера шрифта для сносок.

Использование различных сочетаний размеров шрифта в одном документе не допускается. При выполнении дипломной работы необходимо

соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему документу.

Нумерация страниц - арабскими цифрами, соблюдая нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют внизу страницы, по центру, без точки в конце. Размер шрифта - 12 кегль.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, и распечатки, приложения включают в общую нумерацию страниц работы.

2. Оформление титульного листа

Титульный лист оформляется в соответствии с локальными актами профессиональной образовательной организации.

Базовое обозначение включает в себя четырехзначный код организации-разработчика, шестизначный код классификационной характеристики специальности и трехзначный информационный код вида работы (ДР – 000).

Код четвертой группы, из двух арабских цифр, может определять вариант выполнения, номер темы дипломного задания, порядковый номер обучающегося в приказе об утверждении тематики ДР. (ЮТЭД.40.02.01.000.10).

3. Оформление структурных элементов

Структурными элементами работы являются: титульный лист, задание на дипломную работу, отзыв, рецензия, оглавление, введение, основная часть, заключение, библиографический список, приложения (при наличии).

Все листы дипломной работы (дипломного проекта) оформляются без рамок, брошюруется пластиковой пружиной, либо скрепляется в пластиковую папку.

Оформление структурных элементов Оглавление, Введение, наименование всех разделов и подразделов основной части, Заключение, Библиографический список, Приложения, располагаются в середине строки без точки в конце, и печатать с прописной буквы, не подчеркивая полужирным

шрифтом.

4. Оформление глав и параграфов

Главы и параграфы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример 1:

а) _____;

б) _____:

1) _____;

2) _____;

в) _____.

При выполнении документа расстояние между заголовком раздела и заголовком подраздела – 18пт (15 мм). Расстояние между заголовком раздела и текстом, если заголовок подраздела отсутствует – 12пт (10 мм). Расстояние между заголовком подраздела и текстом – 12пт. Расстояние между текстом и заголовком подраздела – 18пт

Пример оформления текстовой части документа

Глава 1. Организационный раздел

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

Открытие кафе в городах занимает значительную нишу развлечений. Кафе преимущественно размещают в частях города, застроенных жилыми домами, где расположено большое количество учебных, медицинских учреждений, парковых зон. Для создания комфортных условий проживания населения в этой зоне предполагается строительство торгово-развлекательных, спортивных, гостиничных комплексов. В связи с этим необходимо открывать предприятия общественного питания, предназначенные для организации питания и отдыха населения: рестораны, детские, семейные кафе, молочные и

коктейль – бары.

5. Оформление расчетов

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (/), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой.

Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

Пример:

Рентабельность продукции R, % , вычисляются по формуле

$$R = (\Pi / S) \times 100, \quad (1)$$

где Π - прибыль, руб.;

S - совокупные издержки, руб.

Формулы следует нумеровать сквозной нумерацией в пределах всей дипломной работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке, например формула (1).

6. Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в ДР непосредственно после текста, в котором они упоминаются. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Под каждым рисунком, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), пробел, дефис, пробел, указывается название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается по

середине строки.

Например: Рисунок 1 – Модель конкуренции. При ссылках на рисунки следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

Таблицы, за исключением таблиц приложений, нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с левой стороны. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы. Текст в таблице проставляется с левой стороны, цифры по центру. Головка таблицы должна быть отделена двойной линией от остальной части таблицы, а текст в ней размещается по центру. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм. Единицы измерения прописываются в графах таблицы. Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире).

Таблица 7 - План по месяцам (знак № и точку в конце не ставят).

| Наименование | Месяц | Выполнение плана | Количество, штук |
|--------------|-------|------------------|------------------|
| Январь | 01 | Выполнено | 3798,1 |
| Февраль | 02 | Выполнено | 324,8 |
| Март | 03 | Не выполнено | 3,278 |
| Апрель | 04 | Выполнено | 2348 |
| Март | 05 | Выполнено | 39874 |

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, ее делят на части, помещая одну часть под другой или рядом, при этом в каждой части таблицы повторяют ее головку и боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы в соответствии с примером.

Таблица 7 - План по месяцам

| Наименование | Месяц | Выполнение плана | Количество, штук |
|--------------|-------|------------------|------------------|
| Январь | 01 | Выполнено | 3798,1 |
| Февраль | 02 | Выполнено | 324,8 |
| Март | 03 | Не выполнено | 3,278 |
| Апрель | 04 | Выполнено | 2348 |
| Май | 05 | Выполнено | 39874 |

Продолжение таблицы 7

| Наименование | Месяц | Выполнение плана | Количество, штук |
|--------------|-------|------------------|------------------|
| Июнь | 06 | Не выполнено | 4,8 |
| Июль | 07 | Выполнено | 1321 |
| Август | 08 | Выполнено | 5874 |

Допускается уменьшать размер шрифта (кегель) в таблице до 10 с межстрочным интервалом 1. Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей, параметров или других данных порядковые номера следует указывать в первой графе (боковике) таблицы непосредственно перед их наименованием.

7. Оформление приложений

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания аппаратуры и приборов и т. д.

Приложения оформляются как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху по центру страницы слова «Приложение». После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность, например, «Приложение А».

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, Й, Ь, Ы, Ъ. Под наименованием структурного элемента в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», а для информационного – «справочное».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. Приложение, выполненное на листе большого формата, считается за один лист. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначений и заголовков. Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на части, которые нумеруются в пределах каждого приложения (Например, А.1, А.2 ...).

8. Оформление библиографического списка

Библиографический список использованных источников является необходимым элементом оформления ДР. Библиография оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.100-2018. Список обязательно должен быть пронумерован и расположен с абзацного отступа.

Каждый источник упоминается в списке один раз, в независимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте работы.

Официальные документы ставятся в начале списка в определенном порядке: нормативно-правовые акты; Законы; Указы Президента; Постановление Правительства; другие нормативные акты (письма, приказы и т.д.). Внутри каждой группы документы располагаются в хронологическом порядке.

Список использованных источников составляется строго по алфавиту фамилий авторов (фамилии соавторов во внимание не принимаются) или заглавий документов. Работы авторов-однофамильцев – в алфавите их инициалов, работы одного автора – в алфавите заглавий книг и статей. Литература на иностранных языках помещается после литературы на русском языке, образуя дополнительный алфавитный ряд.

Для каждого документа предусмотрены следующие элементы библиографической характеристики: фамилия автора, инициалы; название; подзаголовочные сведения (учебник, учебное пособие, словарь и т. д.); выходные сведения (место издания, издательство, год издания); количественная

характеристика (общее количество страниц в книге).

Для описания статей из периодических изданий действует следующий порядок указания элементов описания библиографического источника: фамилия и инициалы автора; название статьи; «слеш» и снова ФИО автора, но сначала инициалы, а потом фамилия; затем двойной «слеш»; название периодического издания или сборника, в котором размещена статья (кавычки не используются); тире, год издания; после чего следуют точка, номер (иногда в скобках может быть указан месяц издания); точка, тире; затем номера первой и последней страниц статьи.

Ссылки на электронные ресурсы составляют как в целом (электронные документы, базы данных, порталы, сайты, веб-страницы, форумы и т. д.), так и на составные части электронных ресурсов (разделы и части электронных документов, порталов, сайтов, веб-страниц, публикации в электронных сериальных изданиях, сообщения на форумах и т. п.) указывая официальное наименование.

Пример оформления библиографического списка по ГОСТ 7.0.100 - 2018 представлен в Приложении Ч.

9. Оформление ссылок

Если в качестве ссылки используется источник, на который ссылается автор работы, в библиографии этот источник должен быть обязательно отражен. Текст ссылки располагается в конце страницы и отделяется от основного текста линией длиной 3 см, автоматически проставленной в левой части страницы, оформляется 10 кеглем с абзацного отступа.

Нумерация ссылок сквозная по всему тексту работы. Ссылка на библиографическое описание источника должна полностью соответствовать его описанию в библиографии. При точном цитировании источника следует также указывать номер страниц(ы).

10. Рекомендации к содержанию и оформлению презентации дипломной работы:

- 1) Электронная презентация выполняется в редакторе Power Point и

является иллюстративным материалом к докладу при защите ВКР и представляет собой совокупность слайдов, раскрывающих основное содержание ДР, выполненной обучающимся.

2) Электронная презентация включает:

- титульный лист с указанием ПОО, темы дипломной работы; Ф.И.О. обучающегося; Ф.И.О. руководителя;

- цель задачи, объект, предмет и методы исследования – 1–2 слайда;

- результаты проведенного анализа исследуемой области, научное или экономическое обоснование основных параметров и характеристик, трактовку полученных результатов в виде таблиц, графиков, диаграмм и схем, которые размещаются на отдельных слайдах и озаглавливаются – 4–10 слайдов.

3) Объем презентации, как правило, составляет 10 – 15 и более слайдов при защите дипломной работы;

4) Слайды обязательно должны быть пронумерованы. Цветовой фон слайдов подбирается так, чтобы на нем хорошо был виден текст (рекомендуется белый фон).

5) Материал, используемый в докладе (презентации), должен строго соответствовать содержанию дипломной работы.

11. Рецензирование дипломной работы

Руководитель дипломной работы подписывает работу и вместе со своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-производственной работе. В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензенты дипломной работы определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

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

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На защиту отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося по каждому разделу дипломной работы, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, если он присутствует в дипломной работе. При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Оценивание дипломной работы производится по критериям оценки.

Результаты защиты дипломной работы государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственной экзаменационной комиссии рассматриваются на закрытых заседаниях голосованием членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии подписывается председателем и хранится в архиве образовательной организации.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Приложение А

Примерная тематика дипломных работ
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
4 курс, группа 46

| | |
|----|--|
| 1 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана китайской кухни на 80 мест |
| 2 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана итальянской кухни на 80 мест |
| 3 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана русской кухни на 100 мест |
| 4 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе русской кухни на 40 мест |
| 5 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана первого класса на 50 мест |
| 6 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана японской кухни на 65 мест |
| 7 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана вьетнамской кухни на 80 мест |
| 8 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана при железнодорожном вокзале на 50 мест |
| 9 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия, на 75 мест |
| 10 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента моно-кафе на 45 мест |
| 11 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов сложного ассортимента детского кафе на 40 мест. |
| 12 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента молодежного кафе на 35 мест. |
| 13 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе французской кухни на 30 мест |
| 14 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана французской кухни на 50 мест |
| 15 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента ресторана европейской кухни на 45 мест |
| 16 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента пельменной на 40 мест |
| 17 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента фито-бара на 30 мест. |
| 18 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента детского кафе на 30 мест |
| 19 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента гриль-бара на 30 мест |
| 20 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе быстрого питания на 45 мест |
| 21 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе европейской кухни на 45 мест. |
| 22 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента привокзального кафе на 40 мест |
| 23 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 50 мест |
| 24 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного |

| | |
|----|--|
| | ассортимента столовой при промышленном предприятии на 50 мест. |
| 25 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента столовой при вузе на 60 мест |
| 26 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного ассортимента кафе в торговом комплексе на 40 мест |
| 27 | Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента кафе при колледже на 40 мест |

Приложение Б

РЕЧЬ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДР

Добрый день уважаемые члены государственной итоговой аттестационной комиссии!

Я, Иванов Даниил, обучающийся группы 46 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Тема данной дипломной работы: «.....».

Целью работы являетсяАктуальность работы

Для достижения цели необходимо было решить следующие задачи: ...

Объектом исследования является ...

Предмет исследования –...

При написании дипломной работы использованы нормативные документы, учебная литература, периодические издания, а также интернет-ресурсы.

Все необходимые вычисления были выполнены с использованием электронных таблиц Excel.

Работа состоит из введения, теоретического и практического разделов, заключения, библиографического списка и приложений.

В теоретической части работы была рассмотрена организация работы предприятия общественного питания:

- документационное обеспечение процесса приготовления блюд;
- организация управления;
- охрана труда на предприятиях.

Технологическом разделе ДР было разработано блюдо « » и создана документация по организации процесса его приготовления.

1. Прежде всего был разработан проект рецептуры. Для разработки проекта использовался Сборник рецептур.

2. Отработка блюда проходила в лаборатории техникума. В процессе отработки блюда исследовался процесс его приготовления. Для этого проводился замер основных показателей процесса: температура приготовления,

время приготовления, температура внутри продукта, измерялись потери и отходы при МКО и ТО. По результатам исследования процесса был составлен АКТ отработки блюда.

3. Сравнительный анализ проекта рецептуры и отработки блюда показал расхождение в массе выхода блюда менее 3 %.

4. Далее был проведен расчет энергетической ценности блюда.

5. Составлена технологическая документация ТТК и ТК.

6. Рассчитана стоимость блюда. Составлена калькуляционная карта.

7. Заключение. Выводы.

По результатам проведенного исследования...

Спасибо за внимание!

Приложение В

Образец оформления титульного листа

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

ЗАЩИТА

Протокол ГЭК № _____

Председатель ГЭК

« ____ » _____ 20 г.

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ

Заместитель директора

по учебно-

производственной работе

_____ Е.В. Чапаева

« ____ » _____ 20 г.

Дипломная работа

РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СПОСОБЫ
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА КАФЕ
ПРИ КОЛЛЕДЖЕ НА 40 МЕСТ
ЮТОП и СО.43.02.15.000.15

Рецензент:

« ____ » _____ 20 г.

Нормоконтролер:

_____ М.П. Самойлова

« ____ » _____ 20 г.

Председатель ПЦК:

_____ И.В. Хоменко

« ____ » _____ 20 г.

Разработал:

_____ Д.В.Иванов

« ____ » _____ 20 г.

Руководитель:

_____ О.В.Воронина

« ____ » _____ 20 г.

Работа защищена с оценкой

_____ « ____ » _____ 20 г.

Приложение Г

Образец оформления задания

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя

«_____» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по _____ учебно-
производственной работе
_____ Е. В. Чапаева
«_____» _____ 2023 г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломной работы

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающейся Корсаковой Анастасии Андреевны

Группа 43.02.15 – 46 – 17

Тема: Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации
холодных блюд сложного ассортимента фито-бара на 30 мест

Руководитель дипломной работы

О. В. Воронина

Нормоконтролер

М. П. Самойлова

Дата выдачи задания «06» апреля 2023 г.

Дата сдачи работы «14» июня 2023 г.

Рассмотрено и на заседании предметной (цикловой) комиссии
дисциплин общественного питания и сферы обслуживания
протокол № 8 от «01» марта 2023г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин
общественного питания и сферы обслуживания

И.В. Хоменко

Тема ДР утверждена приказом № 148 от «09» марта 2023 г.

Содержание дипломной работы

Введение

Глава 1. Теоретический раздел

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

1.2 Организация работы предприятия общественного питания

1.3 Организация охраны труда структурного подразделения

Глава 2. Технологический раздел

2.1 Разработка производственной программы предприятия

2.2 Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо

2.3 Организация работы трудового коллектива структурного подразделения

Глава 3 Экономический раздел

Заключение

Библиография

Приложение А (обязательное) План холодного цеха с расстановкой технологического оборудования

Календарный график выполнения дипломной работы

| Этапы работы | Характер работы | Руководитель Ф.И.О. | Срок выполнения |
|--------------|--|---------------------|------------------------------|
| I | Выбор и уточнение темы, составление развернутого плана | Воронина О.В. | Март 2023г. |
| II | Сбор, изучение, систематизация теоретических источников и фактического материала. Предоставление введения, теоретического раздела | Воронина О.В. | 18.05.2023г- 23.05.2023г |
| III | Предоставление технологического раздела | Воронина О.В. | 24.05.2023г – 04.06.2023г |
| IV | Предоставление экономического раздела | Воронина О.В. | 05.06.2023г – 07.06.2023г |
| V | Предоставление плана, библиографии, приложений | Воронина О.В. | 08.06.2023г- 09.06.2023г. |
| VI | Предоставление окончательного варианта дипломной работы | Воронина О.В. | 10.06.2023г- 11.06.2023г. |
| VII | Направление на внешнее рецензирование | Хоменко И.В. | 12.06.2023г |

Приложение Д

Образец оформления отзыва и рецензии

Отзыв
на дипломную работу выпускника
ГБПОУ "Южноуральский энергетический техникум"

« ____ » _____ 20__ г.

ФИО дипломанта:

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: 43.02.15 – 46 – 19

Тема дипломной работы _____

| Критерии оценки | Оцениваемые компетенции | Оценка критериев (балл 0-2) |
|---|---|-----------------------------|
| Соблюдение графика выполнения дипломной работы | ОК. 02 | |
| Отношение студента к процессу дипломного проектирования | ОК. 01, ОК. 02 | |
| Соответствие представленного материала индивидуальному заданию | ОК. 03 | |
| Актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития рынка общественного питания | ОК. 02, ОК.03 | |
| Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам, грамотность изложения текста пояснительной записки | ОК. 03 | |
| Теоретическая и практическая новизна и значимость работы (возможность применения предлагаемой разработки в практической деятельности предприятия общественного питания) | ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 | |
| Степень комплектности работы, применение в ней социально-экономических знаний в сфере развития общественного питания, знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям | ОК. 01, ОК. 03, ОК.10 | |
| Соответствие требованиям стандартов оформления пояснительной записки | ОК.03 | |
| Использование информационных ресурсов Internet и современных пакетов компьютерных программ и технологий | ОК. 09 | |
| Характеристика типа предприятия общественного питания | ОК.02 | |
| Организация охраны труда структурного подразделения | ОК.02 | |
| Разработка производственной программы с расчетом количества блюд и ассортимента | ПК.1.1 – ПК.1.4 ПК. 2.1 – ПК.2.8 ПК. 3.1 – ПК.3.7 | |

| | | |
|--|---|--|
| | ПК. 4.1 – ПК. 4.6 ПК. 6.1– ПК.6.5 | |
| Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо | ПК. 6.2– ПК.6.4 | |
| Составление графика выхода на работу | ПК. 6.4 | |
| Расчет численности производственных работников цеха | ПК. 6.4 | |
| Составление аппаратно - технологической схемы фирменного блюда с выбором марки оборудования | ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК. 6.2 | |
| Подбор технологического оборудования | ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК. | |
| Разработка нормативно - технологической документации (ТК, ГТК) | ПК. 1.4, ПК. 2.8, ПК. 3.7, ПК. 4.6, ПК. | |
| Расчет продажной стоимости блюда (калькуляционная карта) | ПК. 6.1 | |
| Качество выполнения аппаратно - технологической схемы фирменного блюда с выбором марки оборудования | ОК. 01, ОК. 02, ОК.0 3 ПК. 1.1, ПК. 2.1, ПК. 3.1, ПК. 4.1, ПК. | |
| Использование и анализ нормативно – технической документации, основной, дополнительной литературы и других источников информации | ОК.02, ОК. 03, ОК. 04 | |
| Общая сумма 42 балла | | |

(0-показатель отсутствует,1-проявился частично, 2-проявился полностью)

Перевод фактической суммы баллов в оценку

| Процент результативности | Балл (оценка) | Оценка |
|--------------------------|----------------|--------|
| 86-100% | 42-36 баллов | 5 |
| 69-85% | 35-29 баллов | 4 |
| 50-68% | 28-21 баллов | 3 |
| Менее 50% | Менее 21 балла | 2 |

Заключение руководителя дипломной работы:

Дипломная работа может быть (допущена / не допущена) к защите

Работа заслуживает оценки _____

Руководитель ДР ____О.В. Воронина, ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум», преподаватель

С отзывом ознакомлен дипломант _____ / _____

Председатель предметной (цикловой) комиссии

И.В. Хоменко

Рецензия
на дипломную работу

« _____ » _____ 20__ г.

ФИО дипломанта:

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: 43.02.15 – 46 - 19

Тема дипломной работы _____

Сведения о рецензенте:

ФИО:

Место работы:

Должность:

| № п/п | Критерии оценки | Оцениваемые компетенции | Оценка критериев (балл 0-2) |
|-------|--|---|-----------------------------|
| 1 | Соответствие представленного материала техническому заданию | ОК. 03, | |
| 2 | Актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития рынка общественного питания | ОК. 02, ОК.03 | |
| 3 | Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам | ОК. 03 | |
| 4 | Теоретическая и практическая новизна и значимость работы (возможность применения предлагаемой разработки в практической деятельности предприятия общественного питания) | ОК. 01, ОК.02, ОК.03 | |
| 5 | Степень комплектности работы, применение в ней социально- экономических знаний в сфере развития общественного питания, знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям | ОК. 01, ОК. 03 | |
| 6 | Результаты теоретического раздела. Значение полученных результатов (Максимальная сумма баллов - 6): | | |
| | - обоснование выбора типа предприятия общественного питания, | ОК.02, ОК.05, ОК.09 | |
| | - организация работы предприятия общественного питания; организация охраны труда структурного подразделения | ОК.02, ОК.05, ОК.09 | |
| 7 | Соответствие требованиям стандартов оформления пояснительной записки | ОК 02, ОК.05, ОК.09 | |
| 8 | Результаты технологических и экономических расчетов. Значение полученных результатов (Максимальная сумма баллов - 16): | | |
| | - разработка производственной программы с расчетом количества блюд и ассортимента | ПК 2.1 – ПК. 2.3 ПК 3.1 – ПК.3.4 ПК 4.1 – 4.3 | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | ПК ПК. 5.1, ПК.5.2 ПК 6.1, ПК.6.5. | |
| | - составление графика реализации блюд | ПК 6.1, ПК.6.5. | |
| | - расчет потребного количества сырья | ПК 6.1, ПК.6.5. | |
| | - расчет численности производственных работников цеха | ПК 6.1- ПК.6.5. | |
| | - подбор технологического оборудования | ПК 6.1 - ПК.6.5. | |
| | - разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо | ПК 6.1- ПК.6.5. | |
| | - разработка нормативно - технологической документации (ТК, ТТК) | ПК 6.5. | |
| | - расчет продажной стоимости фирменного блюда (калькуляционная карта) | ПК 6.5. | |
| 9 | Качество выполнения плана цеха с расстановкой технологического оборудования (формат А - 4) | ОК 2, ОК.09 ПК 6.1, ПК. 6.5. | |
| 10 | Использование и анализ нормативно – технической документации, основной, дополнительной литературы и других источников информации | ОК 2 | |
| 11 | Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения ВКР | ОК 2, ОК.09 | |
| 12 | Уровень оформления пояснительной записки. (Максимальная сумма баллов 6) | | |
| | - грамотность изложения пояснительной записки | ОК 2, ОК.09 | |
| | – применение терминов и определений, установленных действующими стандартами применительно к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | ОК 2, ОК.5, ОК.09 | |
| | - использование иллюстраций, таблиц, схем в приложении | ОК.5, ОК.09 | |
| 13 | Использование информационных ресурсов Internet и современных пакетов компьютерных программ и технологий | ОК.5, ОК.09 | |
| | Общая сумма 46 баллов | | |

(0-показатель отсутствует, 1-проявился частично, 2-проявился полностью)

Перевод фактической суммы баллов в оценку

| Процент результативности | | Балл (оценка) | Оценка |
|--------------------------|-----------------|---------------|---------------------|
| 86-100% | 46-40 баллов | 5 | Отлично |
| 69-85% | 39-32 баллов | 4 | Хорошо |
| 50-68% | 31-23 баллов | 3 | Удовлетворительно |
| Менее 50% | Менее 23 баллов | 2 | Неудовлетворительно |

Замечания рецензента

Заключение рецензента

Рецензент _____

Приложение Е

Образец оформления оглавления

Оглавление

| | |
|---|----|
| Введение..... | 5 |
| Глава 1 Теоретический раздел | 10 |
| 1.1 Характеристика предприятия общественного питания | 10 |
| 1.2 Организация работы предприятия общественного питания | 16 |
| 1.3 Организация охраны труда структурного подразделения | 26 |
| Глава 2 Технологический раздел | 30 |
| 2.1 Разработка производственной программы предприятия..... | 30 |
| 2.2 Разработка и адаптация рецептуры на фирменное блюдо..... | 42 |
| 2.3 Организация работы трудового коллектива структурного подразделения..... | 49 |
| Глава 3 Экономический раздел | 53 |
| Заключение | 54 |
| Библиография..... | 56 |
| Приложение А (обязательное) План горячего цеха с расстановкой технологического оборудования..... | 60 |

Приложение Ж


Образец оформления Плана холодного цеха с расстановкой технологического оборудования



Рисунок 3 - План холодного цеха с расстановкой технологического оборудования

Приложение 3

Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюда

| Наименование оборудования | Область применения | Технологическая операция | Фото |
|--|--|---|---|
| <i>Стол производственный СПР-4 с ящиками для инвентаря и столовых приборов</i> | <i>Переработка пищевых продуктов, приготовление и отпуск блюд, а также для размещения и расстановки кухонного инвентаря, посуды.</i> | <i>Режут, зачищают картофель и яблоки</i> |  |

Приложение И

Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюда

| Наименование инвентаря, посуды | Область применения | Технологическая операция | Фото |
|---------------------------------------|--|---|-------------|
| <i>Ножи поварской тройки</i> | <i>Переработка пищевых продуктов, приготовление и отпуск блюд, а также для размещения и расстановки кухонного инвентаря, посуды.</i> | <i>Режут, зачищают картофель и яблоки</i> | |

Приложение М

Утверждаю
Руководитель
предприятия
(ФИО дата)

АКТ

отработки рецептуры нового блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия: *Кафе «Студент»*

Дата проведения работы *22.05.2016 г.*

Наименование блюда (изделия) *Винегрет*

| Наименование продуктов и показателей | Масса нетто продуктов порецептуре, кг | Данные отработки | | | Средние данные, кг | Принятая рецептура, кг |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------|--------|--------|--------------------|------------------------|
| | | Опыт 1 | Опыт 2 | Опыт 3 | | |
| морковь | 0,10 | 0,05 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 0,10 |
| свекла | 0,100 | 0,05 | 0,10 | 0,20 | 0,10 | 0,10 |
| картофель | 0,100 | 0,05 | 0,10 | 0,20 | 0,100 | 0,100 |
| Огурец соленый | 0,120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 |
| Масло раст. | 0,020 | 0,017 | 0,020 | 0,023 | 0,020 | 0,020 |

Масса набора продуктов 520 г

Масса полуфабрикатов 400 г

Производственные потери 23%

Масса готового блюда (изделия) 340 г в горячем состоянии 342 г

В остывшем состоянии 340 г

Потери при тепловой обработке 15%

Описание технологического процесса с указанием марки оборудования: Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками (СПСМ-1). Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают (СПСМ-1).

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов (СПСМ-1).

Заключение: разработанное фирменное блюдо «Винегрет» может быть рекомендовано к производству

Разработчики: Подпись _____ Ф.И.О.

Приложение О

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Реноме" (инициалы,
фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N ____ СЭНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ1 ОБЛАСТЬ

ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сэндвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, 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 | |
|-----------------------------------|---|------------|
| | БРУТО | НЕТТО |
| Булка для сэндвича | 35 | 35 |
| Муксун вяленый | 140 | 100 |
| Салат "Айсберг" | 14 | 10 |
| Соус майонез | 10 | 10 |
| Сыр Чеддер | 16 | 15 |
| Ананасы консервированные (кольца) | 30 | 30 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного

питания и технологическими рекомендациями для импортного сыря.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

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

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

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

6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

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

Ответственный за оформление ТТК в кафе Зав. производством кафе

Примечание - При необходимости в [разделе 7](#) указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Название предприятия _____

Источник рецептуры _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда (изделия) _____

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса на порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| ВЫХОД на 1 порцию | | | | | |
| ВЫХОД на 1 кг | | | | | |

Подписи:

Зав. производством _____

Технолог, калькулятор, _____

График загрузки общедоступной и диетической столовых

| Часы работы | Общедоступная | | Диетическая | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 3 | 40 | 2 | 80 |
| 9—10 | 3 | 30 | 30 | 60 |
| 10—11 | 3 | 30 | 2 | 30 |
| 11—12 | 2 | 50 | 1,5 | 90 |
| 12—13 | 2 | 80 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 14—15 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 50 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 2 | 3- | 1,5 | 30 |
| 17—18 | 2 | 40 | 2 | 50 |
| 18—19 | 2 | 60 | 2 | 60 |
| 19—20 | 2 | 30 | 2 | 40 |

Городской ресторан или ресторан при гостинице

| Часы работы | Городской ресторан | | Ресторан при гостинице | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | | | 2 | 50 |
| 9—10 | | | 2 | 80 |
| 10—11 | | | 2 | 30 |
| 11—12 | 1,5 | 60 | 1,5 | 90 |
| 12—13 | 1,5 | 90 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 1,5 | 100 | 1,5 | 90 |
| 14—15 | 1,5 | 90 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 1,5 | 60 | 1,5 | 90 |
| 16—17 | 1,5 | 50 | 1,5 | 50 |
| 17—18 | 1,5 | 50 | 1,5 | 50 |
| 18—19 | 0,4 | 50 | 0,6 | 90 |
| 19—20 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 20—21 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 21—22 | 0,4 | 100 | 0,6 | 90 |
| 22—23 | 0,4 | 80 | 0,6 | 80 |

Кафе общего типа

| Часы работы | Самообслуживание | | Обслуживание официантами | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 2 | 50 | 1,5 | 30 |
| 9—10 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 10—11 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 12—13 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 100 | 1,5 | 100 |
| 14—15 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 60 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 2 | 30 | 1,5 | 40 |
| 17—18 | 2 | 40 | 1,5 | 30 |
| 18—19 | 2 | 60 | 0,5 | 60 |
| 19—20 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 20—21 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 21—22 | 1,5 | 90 | 0,5 | 60 |

Специализированные кафе

| Часы работы | Кафе-кондитерское | | Кафе-мороженое | | Кафе-детское | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % 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 | | |

Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных типов

| Предприятия общественного питания | Коэффициент потребления блюд | Коэффициент потребления отдельных видов блюд | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|--|--------|--------|---------|
| | | Холодных | Первых | Вторых | Сладких |
| I. Столовые | | | | | |
| Общедоступны | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Диетические | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |
| При учреждениях | 2,8 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,30 |
| При пром. предприятиях | | | | | |
| По абонеентам (обед) | 3,0—4,0 | | | | |
| При ВУЗах | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Завтрак | 1,8 | 0,5 | — | 1,0 | 0,30 |
| Обед | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Ужин | 1,5 | 0,5 | — | 0,8 | 0,20 |
| II. 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 |
| III. Кафе | | | | | |
| Общего типа с самообслуж. | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| С обслуж. официантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |
| Специализированные: | | | | | |
| Молочные, детские | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |
| Кондитерские | 0,3 | | | | 0,3 |
| Молодежные | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| Мороженое | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| IV. Закусочные | | | | | |
| Общего типа | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| Пирожковые | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| 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 | — |
| Шашлычные | 1,6 | 0,6 | — | 1,0 | — |
| V. Домовые кухни | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,1 | 0,11 |

Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба,
кондитерских изделий на одного человека

| Наименование блюд | Столовые | | Рестораны | | Столовая | Кафе |
|---|-------------------|---------------------------------|-------------------|----------------------|-----------------|------|
| | Общедос тупная | При пром. предп риятии | Горо дско й | При гостин ице | Диетическ ая | |
| Горячие напитки | 0,1 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,14 |
| В т. ч. чай в % | 40 | 50 | 20 | 20 | 80 | 10 |
| Кофе в % | 50 | 60 | 70 | 70 | 40 | 70 |
| Какао в % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| Холодные напитки | 0,05 | 0,10 | 0,25 | 0,25 | 0,05 | 0,08 |
| Фруктовые воды, л | 0,03 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | — | 0,03 |
| Минерал. воды, л | 0,10 | 0,02 | 0,14 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Натурал. соки, л | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб и хлебобул. изделия, гр | | | | | | |
| Ржаной | 100 | 200 | 50 | 50 | 60 | 100 |
| Пшеничный | 150 | 100 | 100 | 100 | 90 | 75 |
| Кондитерские и булочные изделия в шт. | 0,3 | — | 0,5 | 0,5 | 1 | 1,25 |
| Конфеты, печенья, кг | 0,01 | — | 0,02 | 0,02 | 0,01 | — |
| Фрукты | 0,03 | 0,05 | 0,075 | 0,075 | 0,03 | — |

Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий

| | |
|--|-----|
| Винегрет овощной | 110 |
| Винегрет овощной с сельдью или рыбой | 163 |
| Голубцы овощные под маринадом | 270 |
| Грибы соленые с луком | 40 |
| Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей | 150 |
| Капуста маринованная собств. приготовления | 120 |
| Консервы овощные без гарнира | 30 |
| Редька с маслом или сметаной | 120 |
| Салат из квашеной капусты | 40 |
| Салат из соленых помидоров и огурцов | 40 |
| Салат из зеленого лука со сметаной | 150 |
| Салат из свежих огурцов | 90 |
| Салат из редиса | 120 |
| Салат из белокочанной капусты | 110 |
| Салат из свежих помидоров | 100 |
| Салат картофельный | 120 |
| Свекла маринованная | 120 |
| Салат из свеклы | 120 |
| Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане | 150 |
| Салат из крабов под майонезом | 150 |
| Салат овощной с яйцом | 150 |
| Салаты мясные и рыбные | 200 |
| Салат из птицы или дичи | 220 |
| Яйцо под майонезом с гарниром | 120 |
| Яйцо рубленое | 50 |

Блюда из рыбы:

| | |
|---|-----|
| Икра кетовая, зернистая, паюсная | 40 |
| Крабы с луком или под майонезом без гарнира | 50 |
| Крабы заливные | 180 |
| Рыба свежая отварная холодная с гарниром | 120 |
| Рыба жареная без гарнира | 70 |
| Рыба под майонезом с гарниром | 130 |
| Рыба под маринадом | 140 |
| Рыба фаршированная | 200 |
| Рыба заливная | 300 |
| Сельдь без гарнира | 60 |
| Сельдь с гарниром | 150 |

Блюда из рыбы:

| | |
|--|-----|
| Сельдь натуральная с картофелем и маслом | 130 |
| Сельдь рубленая с гарниром | 280 |
| Семга с луком | 60 |

Блюда из мяса, птицы и дичи:

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Баранина жареная с овощным гарниром | 120 |
| Биточки рубленые без гарнира | 60 |
| Котлеты рубленые без гарнира | 60 |
| Мясо жареное с овощным гарниром | 120 |
| Мясо отварное без гарнира | 40 |
| Птица холодная с овощным гарниром | 150 |
| Паштет из печени | 150 |
| Студень пром. производства | 20 |
| Студень собственного приготовления | 100 |
| Свинина жареная с овощным гарниром | 120 |
| Сосиски, сардельки без гарнира | 30 |
| Язык холодный с овощным гарниром | 120 |

Гастрономия и консервы разные:

| | |
|---|-----|
| Гастрономия мясная и рыбная без гарнира | 40 |
| Гастрономия мясная и рыбная с гарниром | 110 |
| Кильки зачищенные с луком | 60 |
| Консервы разные порциями без гарнира | 30 |
| Лососина, балык порциями | 50 |
| Шпроты с яйцом и луком | 60 |

Бутерброды:

| | |
|--|----|
| Бутерброды с вареными колбасами | 20 |
| Бутерброды с копчеными колбасами, сыром, икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией | 30 |

Первые блюда:

| | |
|--|-----|
| Борщи разные из консервированных овощей | 50 |
| На мясном бульоне | 170 |
| Вегетарианские | 150 |
| Борщ украинский с галушками | 210 |
| Рассольники | 170 |
| Супы из макаронных изделий без картофеля | 50 |

Первые блюда:

| | |
|---|-----|
| Супы крупяные и бобовые без картофеля | 60 |
| Супы овощные, картофельные | 150 |
| Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем | 100 |
| Супы грибные | 60 |
| Суп картофельный с консервами | 150 |
| Суп харчо | 100 |
| Суп крестьянский | 150 |
| Суп картофельный рыбный | 180 |
| Суп-лапша домашняя | 150 |
| Суп картофельный грибной | 150 |
| Щи зеленые без мяса | 60 |
| Щи зеленые с мясом | 80 |
| Щи из квашеной капусты | 90 |
| Щи из свежей капусты | 120 |
| Щи зеленые из свежего щавеля и яйца | 180 |
| Щи суточные из квашеной капусты | 160 |
| Солянки жидкие, мясные, грибные | 180 |
| Супы молочные | 30 |
| Супы вегетарианские пюреобразные крупяные, бобовые с картофелем, овощные | 100 |
| Супы пюреобразные на мясном бульоне крупяные с картофелем | 110 |
| Овощные | 120 |
| Бульон с гренками | 120 |
| Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными изделиями | 80 |
| Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом, омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из кислого теста, фрикадельками | 150 |
| Уха рыбная | 130 |

Вторые блюда: Блюда из рыбы

| | |
|--|-----|
| Рыба жареная | 90 |
| Рыба отварная и паровая | 70 |
| Рыба жареная в жире | 100 |
| Рыба фаршированная | 220 |
| Тельное из рыбы | 180 |
| Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная в жире без гарнира | 100 |

Блюда из мяса (птицы, дичи)

| | |
|---|-----|
| Азу с гарниром | 220 |
| Антрекот | 70 |
| Баранина отварная, бифштекс рубленый | 60 |
| Бифштекс натуральный | 70 |
| Бефстроганов | 130 |
| Бифштекс натуральный с яйцом | 80 |
| Бифштекс натуральный с луком | 150 |
| Бифштекс рубленый с яйцом | 70 |
| Бифштекс рубленый с луком | 140 |
| Биточки рубленые | 70 |
| Биточки мясные | 90 |
| Ветчина, говядина жареная, кролик жареный | 50 |
| Говядина отварная, консервы мясные | 60 |
| Гуляш мясной | 70 |
| Говядина духовая с гарниром | 180 |
| Голубцы мясные | 210 |
| Зразы рубленые | 120 |
| Кролик жареный | 120 |
| Колбаса жареная | 40 |
| Консервы мясные | 60 |
| Котлеты мясные рубленые жареные | 70 |
| Котлеты отбивные и натуральные | 110 |
| Куры и цыплята жареные | 100 |
| Куры и цыплята отварные | 90 |
| Люля-кебаб | 160 |
| Лангет | 70 |
| Мясо кисло-сладкое, плов из баранины | 90 |

Блюда из мяса (птицы, дичи)

| | |
|---|-----|
| Мясо тушеное, свинина тушеная | 60 |
| Мясо шпигованное, эскалоп | 70 |
| Почки по-русски и жареные в сметане | 120 |
| Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф | 50 |
| Помидоры, фаршированные мясом | 180 |
| Рагу из баранины или потроха птицы | 100 |
| Ромштекс, тефтели, шницель рубленые | 80 |
| Солянка мясная на сковороде | 250 |
| Суфле и пудинги мясные | 90 |
| Сосиски и сардельки | 30 |
| Телятина отварная | 60 |
| Шницель отбивной | 110 |
| Шашлыки с луком | 140 |
| Чахохбили | 130 |

| | |
|---------------|----|
| Язык отварной | 50 |
|---------------|----|

Мучные кондитерские изделия:

| | |
|---|-----|
| Булочки школьные | 30 |
| Булочки школьные (100 г) | 40 |
| Булочки с марципаном | 100 |
| Коврижки, коржики разные, языки песочные | 50 |
| Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой | 50 |
| Пирожки из дрожжевого теста с повидлом | 50 |
| Пирожки из дрожжевого теста с капустой | 70 |
| Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами | 60 |
| Пирожки слоеные с капустой | 80 |
| Пирожки слоеные с прочим фаршем | 80 |
| Сдоба венская и фигурная | 60 |
| Языки и рожки слоеные | 60 |

Сладкие блюда и горячие напитки:

| | |
|-------------------------------|----|
| Арбуз порциями без сахара | 20 |
| Арбуз очищенный с сахаром | 40 |
| Дыни, лимоны порциями | 20 |
| Желе из концентратов и молока | 30 |
| Кофе черный, чай | 10 |

Сладкие блюда и горячие напитки:

| | |
|--|-----|
| Кофе на молоке, какао, чай с лимоном | 20 |
| Кисель из лимона | 40 |
| Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов | 10 |
| Кисель из сухофруктов | 50 |
| Кисель из сливы, компот из сухофруктов | 30 |
| Компот из консервированных фруктов | 30 |
| Кисель молочный, компот из свежих фруктов | 30 |
| Муссы различные | 70 |
| Пюре из яблок | 130 |
| Свежие фрукты в сиропе | 30 |
| Яблоки печеные | 50 |

Прочие изделия:

| | |
|-----------------------------------|----|
| Кефир с сахаром | 20 |
| Молоко кипяченое | 20 |
| Масло сливочное, сметана порциями | 20 |
| Яйцо вареное | 20 |
| Напиток из сиропа, варенья | 20 |

Гарниры:

| | |
|---|-----|
| Крупяные, макароны, капуста квашеная | 10 |
| Сложные и овощные | 70 |
| Картофель жареный | 110 |
| Котлеты картофельные с соусами | 200 |
| Котлеты капустные, тыква жареная | 200 |
| Котлеты морковные | 230 |
| Морковное пюре | 180 |
| Морковь в молочном соусе | 180 |
| Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные | 240 |
| Рагу из овощей | 250 |

Блюда из круп и макарон:

| | |
|--|----|
| Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом | 60 |
| Запеканка крупяная | 60 |

Блюда из круп и макарон:

| | |
|--|-----|
| Запеканки с мясом крупяные | 100 |
| Запеканки из макаронных изделий с мясом | 80 |
| Котлеты крупяные с соусами | 100 |
| Каши из разных круп вязкие и полувязкие | 20 |
| Каши рассыпчатые разные | 30 |
| Каши молочные разные | 30 |
| Каши диетические протертые разные | 100 |
| Каша пшенная с тыквой | 40 |
| Крупеник с творогом | 50 |
| Макароны отварные с маслом и сыром, в томате | 60 |
| Макаронники, пудинги крупяные, сухарные | 50 |
| Макаронные изделия отварные | 30 |

Мучные блюда:

| | |
|---|-----|
| Блины, пироги слоеные | 100 |
| Блинчики с творогом, вареньем | 140 |
| Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог с начинками | 170 |
| Кулебяки из кислого теста с капустой | 90 |
| Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем | 70 |
| Открытые пироги из дрожжевого теста | 60 |
| Пельмени разные собственного приготовления | 250 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Штучные вертушки из дрожжевого теста | 50 |
|--------------------------------------|----|

Блюда из яиц и творога:

| | |
|--|----|
| Запеканка творожная, омлет натуральный | 40 |
| Омлет паровой | 60 |
| Пудинги творожные | 50 |
| Сырники, вареники ленивые | 90 |
| Сырковая масса со сметаной | 20 |
| Творог со сметаной и сахаром, с молоком | 40 |
| Творог протертый со сметаной (диетический) | 80 |
| Яичница натуральная | 40 |
| Яичница с гарниром | 70 |

Блюда из овощей:

| | |
|--|-----|
| Баклажаны жареные | 190 |
| Голубцы овощные | 220 |
| Горошек зеленый свежемороженный в масле | 50 |
| Запеканки и рулеты картофельные фаршированные | 260 |
| Зразы картофельные, крокеты, пирожки картофельные | 330 |
| Капуста тушеная | 90 |
| Капуста белокочанная, соус сухарный | 90 |
| Кабачки фаршированные | 240 |
| Кабачки жареные | 200 |
| Картофель в молочном или сметанном соусе | 120 |
| Картофель отварной, картофельное пюре | 120 |
| Картофель жареный | 270 |
| Консервы овощные, бобовые, мясорастительные | 40 |

Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии

| | |
|--|------|
| Рыба под маринадом | 900 |
| Крабы заливные | 900 |
| Сельдь рубленая | 1000 |
| Рыба жареная порциями | 800 |
| Рыба заливная порциями | 1200 |
| Рыба фаршированная заливная | 220 |
| Голубцы с мясом или рисом и овощами | 100 |
| Шницель отбивной, телячий | 100 |
| Зразы фаршированные мясные | 110 |
| Свинина отбивная жареная | 10 |
| Мозги жареные | 120 |
| Мясо отварное, говядина, свинина, баранина | 600 |
| Студень собственного приготовления | 500 |
| Вымя, сердце, печенка, языки отварные | 600 |
| Капуста тушеная со свиной, говядиной | 600 |
| Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный | 700 |
| Плов из баранины, мясной или рыбный фарш сырой | 300 |
| Поросенок жареный, птицы жареные | 700 |
| Печенка жареная | 500 |
| Почки, сердце, рубец по-русски в соусе | 900 |

График выхода работников на работу

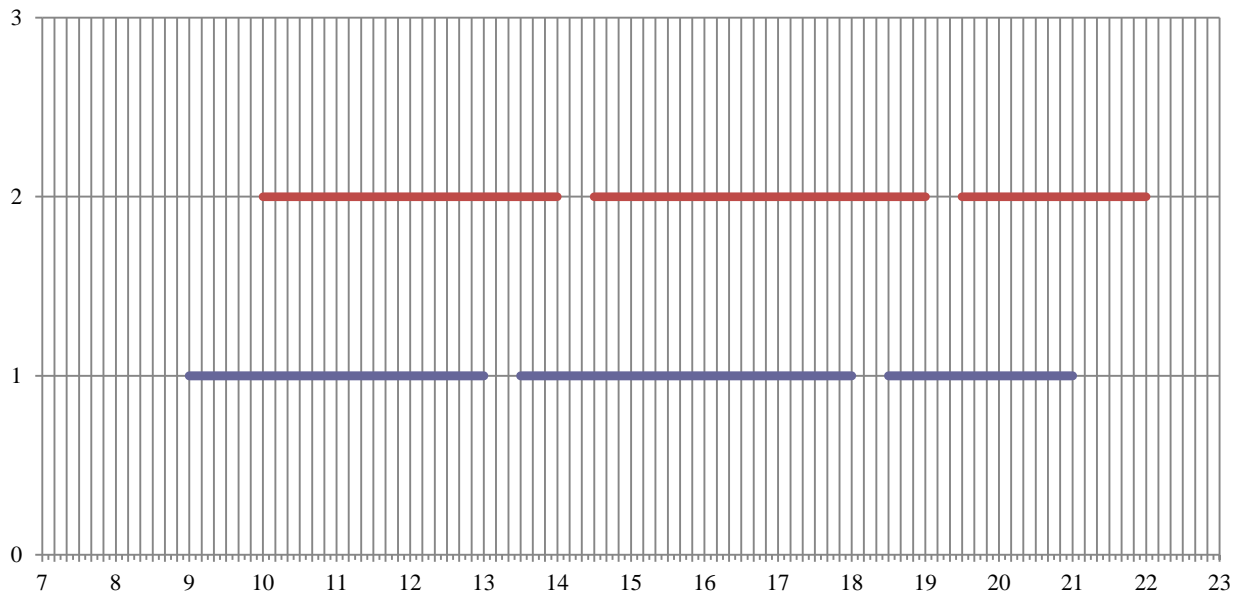


Рисунок 2 – График работы повара в холодном цехе

Приложение Ц

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

Форма по ОКУД
 по ОКПО

| |
|---------|
| Код |
| 0330501 |
| |
| |
| |
| |

| | |
|-----------------------------|--|
| (организация) | Вид деятельности по ОКДП |
| (структурное подразделение) | |
| (наименование блюда) | Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП Вид операции |

| | |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| | |

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | № 1 | | | № 2 | | | № 3 | | | № 4 | | | № 5 | | | № 6 | | |
|---|--------------|-----|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|---------------------|
| Но- мер по по- ряду | Продукты | | от «__» ____ г. | | | от «__» ____ г. | | | от «__» ____ г. | | | от «__» ____ г. | | | от «__» ____ г. | | | от «__» ____ г. | | |
| | наименование | код | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | нор- ма, кг | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | | | 40 | 600 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | X | 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, граммы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Заведующий производством | | п | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Калькуляцию составил | | п | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УТВЕРЖДАЮ | | и | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Руководитель организации | | с | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.: дата введения: 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2014. – II, 13 с. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: дата введения: 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 17 с. – Текст: непосредственный.

3. СанПиН 2.3.2.1078–01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36: дата введения 2002-09-01: сайт / СПС Консультант яПлюс.

– URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 18.02.2020). – Текст: электронный

4. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98: дата введения 2003-06-25: сайт / СПС Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 18.02.2020). – Текст: электронный

5. **Аносова, М.М.** Организация производства на предприятиях общественного питания / М.М. Аносова, Л.С. Кучер. – Москва: Экономика, 2005. – 124 с. – ISBN 5-7838-0499-1. – Текст: непосредственный

6. **Васильева, И.В.** Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – Москва: Издательство Юрайт, 2016. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование. – ISBN 978-5-9916-7985-5. – Текст: непосредственный.

7. **Калинина, В.М.** Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2007. – 432 с. – ISBN 5-7695-1129-X. – Текст: непосредственный.

8. **Ковалев, Н.И.** Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – Москва: Омега-Л, 2008. – 480 с. – ISBN: 5-901386-76-0. – Текст: непосредственный.

9. **Козлова, С.Н.** Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для начального профессионального образования / С.Н. Козлова. – 9-е издание, стереотипное. – Москва: «Академия», 2007. – 192 с. – ISBN: 978-5-7695-4033-2. – Текст: непосредственный.

10. **Коник, Н.В.** Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. – Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416 с. – ISBN 978-5-98281-108-0. – Текст: непосредственный.

11. **Мрыхина, Е.Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0858-7. – Текст: непосредственный.

12. **Никуленкова, Т.Т.** Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – Москва: КолосС, 2008. – 247 с. – ISBN 5-10-003462-9. – Текст: непосредственный.

13. Общественное питание: справочник руководителя / под ред. А.Д. Ефимова. – Москва: Экономические новости, 2007. – 816 с. – ISBN 5-93236-007-0. – Текст: непосредственный.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Москва: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с. – ISBN 978-5-903039-25-8. – Текст: непосредственный.

15. Справочник технолога общественного питания / Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.; общ. ред. В.С. Баранова, Г.Н. Ловачевой. – Москва: Экономика, 2006. – 336 с. – ISBN 5-901943-12-0. – Текст: непосредственный.

16. **Харченко, Н.Э.** Технология приготовления пищи: практикум / учебное пособие / Н.Э. Харченко. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с. – ISBN 5-7695-3139-8. – Текст: непосредственный.

17. **Шестакова, В.И.** Калькуляция и учет в общественном питании: учебно - практическое пособие / В.И. Шестакова. – изд-е 7-е., доп.и перераб. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 344 с. – ISBN: 5-222-05621-X. – Текст непосредственный