

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала**
**ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Бийск 2026

Содержание

1. Общие требования к курсовой работе	5
2. Содержание работы	7
3. Оформление работы	8
4. Тематика курсовых работ	13
5. Алгоритм выполнения курсовой работы	14
7. Приложения	29

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Выполнение курсовой работы ставит следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение полученных во время изучения междисциплинарного курса теоретических знаний, практических умений в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- закрепление умений использовать нормативно-технологическую документацию, справочную литературу;
- применение полученных компетенций, практического опыта при решении разрабатываемых в курсовой работе теоретических и практических вопросов;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности с учетом современных требований к специалистам;
- подготовка к государственной итоговой аттестации.

Задачами курсовой работы являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости исследуемой проблемы;
- систематизация теоретических знаний и применение полученных компетенций, практического опыта при решении рассматриваемых в курсовой работе теоретических и практических вопросов;
- всесторонний и глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала на основе творческого использования накопленных навыков практической работы;
- разработка и обоснование рекомендаций и конкретных практических предложений по совершенствованию организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания.

Курсовая работа выполняется после изучения курса дисциплин общепрофессионального цикла и прохождения учебной и производственной практик.

Курсовая работа характеризует степень усвоения обучающимися вышеназванных дисциплин и позволяет проверить их способность к самостоятельной работе, умения применять полученные знания при решении производственных ситуаций.

Для успешного выполнения курсовой работы необходимо уметь пользоваться учебниками, учебными пособиями, справочным материалом, экономической литературой, нормативной документацией.

Составляется график выполнения курсовой работы и отдельных ее разделов, который утверждается на заседании предметно-цикловой комиссии.

Написание курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя – руководителя работы.

Процесс подготовки и защиты курсовой работы состоит из последовательных этапов:

1. Выбор темы курсовой работы.
2. Подбор и ознакомление с литературой по избранной теме.
3. Составление плана курсовой работы.
4. Написание курсовой работы.
5. Оформление курсовой работы в соответствии с требованиями
6. Защита курсовой работы.

Выбор темы курсовой работы

Темы курсовых работ рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и выдаются обучающимися не позднее, чем за три месяца до срока сдачи курсовой работы. Обучающийся может предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее исследования.

Студентам предоставляется право выбора любой из предложенных тем. По одной проблеме может выполняться курсовая работа несколькими обучающимися при условии, что каждый выполняет свою индивидуальную часть работы. Содержание каждой части должно быть отражено в общем плане курсовой работы.

Подбор и ознакомление с литературой по избранной теме

Подбирать литературу по курсовой работе следует сразу же после выбора темы. Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые рекомендованы по изучаемым темам.

Знакомиться с литературой следует в последовательности:

- руководящие документы (законы, подзаконные акты);
- научные издания (первоначально книги, затем периодические издания);
- статистические данные.

Составление плана курсовой работы

На основе изученной и собранной по теме литературы необходимо составить план курсовой работы. При составлении плана следует определить круг вопросов, которые будут рассмотрены в отдельных параграфах, и определить последовательность вопросов, которые будут в них излагаться.

Любая тема может быть раскрыта по-разному, но именно план курсовой работы отражает ее основные направления, основную идею курсовой работы, раскрывает ее содержание и характер.

Составленный план студент согласовывает с руководителем курсовой работы.

Написание курсовой работы

Курсовая работа состоит из двух основных частей: теоретической и практической.

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями и представляется обучающимся руководителю в письменном виде для написания отзыва.

При оценке работы учитывается содержание работы, ее актуальность, степень самостоятельности, оригинальность выводов и предложений, качество используемого материала, а также уровень грамотности (общий и специальный). Отзыв заканчивается выводом, может ли работа быть допущена к защите. Работа, в отношении которой у преподавателя сложилось мнение, как о неудовлетворительной, возвращается студенту для основательной переработки с учетом высказанных в замечаний.

Курсовая работа должна быть написана в установленные сроки. Студент, не защитивший курсовую работу в срок, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по соответствующей дисциплине.

Защита курсовой работы

Защита курсовой работы имеет целью выявить глубину и самостоятельность знаний студента по избранной теме.

Курсовая работа защищается перед комиссией. На защите обучающийся делает презентацию своей работы, кратко излагает содержание работы, дает ответы на замечания руководителя и вопросы членов комиссии.

Студент должен хорошо ориентироваться в представленной работе, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме работы.

Окончательная оценка курсовой работы выставляется комиссией по итогам защиты и качеству выполненной работы.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из следующих разделов:

1. Титульный лист.
2. Задание на курсовую работу.
3. Отзыв на курсовую работу.
4. Содержание.
5. Введение.
6. Теоретическая часть.
7. Практическая часть.
8. Заключение.
9. Список используемых источников.
10. Приложения.

Во **введении** обосновывается актуальность темы, значение рассматриваемых вопросов, формулируются конкретные задачи, которые будут выполняться в ходе выполнения курсовой работы, дается краткий обзор литературы. В данном разделе необходимо отразить современное состояние и перспективы развития анализируемого предприятия. Содержание вводной части должно быть увязано с темой курсовой работы. Объем введения 1-2 страницы.

Теоретическая часть курсовой работы посвящается характеристике исследуемого предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения (в соответствии с темой работы). Этот раздел должен содержать полную характеристику исследуемого предприятия:

- тип и класс предприятия;
- месторасположение;
- краткая характеристика города или района, где располагается предприятие;
- концепция,
- количество мест;
- обслуживаемый контингент;
- режим работы предприятия;
- виды меню;
- методы и формы обслуживания, формы расчета;
- форма организации производства;
- основные виды оказываемых услуг (согласно ГОСТ Р 50764-2009);
- структура предприятия.

Теоретический раздел должен служить базой для разработки практических вопросов в последующих разделах.

Практическая часть курсовой работы должна носить конкретный характер и детально раскрывать суть рассматриваемой проблемы. Практический раздел включает: оперативное планирование структурного подразделения и оформление учетно-отчетной документации.

Заключение содержит обобщение результатов практической части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи. Выводы и предложения

должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания курсовой работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам). Объем заключения 1-2 страницы.

Приложения включают копии разработанных технологических и учетно-отчетных документов, таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие практическую часть работы.

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Работа предоставляется на защиту в оформленном виде.

Работа должна быть набрана и распечатана на компьютере. Объем работы должен составлять 25-30 страниц печатного текста (формат бумаги А4). Шрифт – Times New Roman, размер 14, интервал - полуторный. Поля: верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм. Отступ красной строки – 1,25. Текст форматируется «по ширине». Допускается выделять курсивом ключевые слова или определения.

Титульный лист оформляется согласно единым требованиям (см. прил. 1).

Задание на курсовую работу (см. приложение 2) подписывается руководителем работы и заместителем директора по УПР.

Каждая структурная часть курсовой работы начинается с новой страницы.

Содержание включает введение, наименование разделов и подразделов, заключение, список использованных источников с указанием страниц.

Например:

Введение	4
1 Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения	6
1.1 Описание исследуемого предприятия	6
1.2 Управление предприятием общественного питания	8
1.3 Характеристика структурного подразделения	10
2 Оперативное планирование работы структурного подразделения	13
2.1 Определение количества потребителей	13
2.2 Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации	15
2.3 Разбивка блюд по ассортименту	17
2.4 Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба	19
2.5 Составление плана – меню предприятия	21
2.6 Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий и составление производственной программы цеха	23
2.7 Расчёт численности работников производства	26
2.8 Составление графиков выхода на работу	28
2.9 Расчёт и подбор технологического оборудования	30
2.10 Подбор инвентаря, посуды и инструментов	32
3 Оформление учетно – отчетной документации	34
3.1 Составление технико – технологической карты	34
3.2 Составление калькуляционной карточки на блюдо	37
3.3 Составление требования в кладовую	40
3.4 Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей	42
Заключение	44
Список использованных источников	47

Разделы работы нумеруются 1, 2 и т.д., после пишется полное название раздела, располагается по центру. Параграф имеет двойной номер 1.1, 1.2 и т.д. и заглавие, располагается на уровне абзаца и выделяется полужирным шрифтом. После номера раздела и подраздела точка не ставится. В конце заголовка точка не ставится.

Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не допускается. Каждый новый раздел начинается с новой страницы.

Если расчеты в курсовой работе выполняются в **таблицах**, то оформлять их требуется в соответствии со стандартами:

- в тексте обязательна ссылка на таблицу;
- в правом углу пишется слово «Таблица» и указывается ее порядковый номер;
- ниже слова «Таблица» пишется полное название таблицы;
- нумерация таблиц ведется нарастающими номерами с первого и до последнего раздела.

После таблицы необходимо дать анализ данных, которые в ней приведены.

Ссылки на литературные источники, статистические и нормативные материалы, использованные при написании курсовой работы, должны отражаться в квадратных скобках в конце предложения с указанием источника в списке литературы и диапазона цитируемых страниц.

Например: По определению Г.Б. Казначевской «Менеджмент – это уметь достигать поставленных целей, используя труд, интеллект и мотивы поведения других людей» [25. С.13]. Ряд авторов считают, что «менеджмент – это вид профессиональной деятельности, направленный на оптимизацию человеческих, материальных и финансовых ресурсов для достижения целей организации». [31. С.6; 31. С.21].

В конце работы приводится **список использованных источников** с обязательным указанием автора, названия издательства, года издания.

Список использованных источников приводится в следующей последовательности:

- а) нормативные документы;
- б) литература с указанием авторов в алфавитном порядке;
- в) периодические издания;
- г) интернет-ресурсы.

Основные элементы описания использованных источников оформляются в следующей последовательности:

- фамилия автора и его инициалы;
- название книги без кавычек;
- место издания;
- название издательства;
- год издания.

Пример оформления:

1. Федеральный Закон РФ от 06 декабря 2011 г. № 204-ФЗ «О бухгалтерском учете».
2. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 от 9 июня 2001 г № 44н.
3. Бухгалтерский учет в торговле: Учебное пособие / Под ред. М.И.Баканова. – М.: Финансы и статистика, 2015.
4. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2016.

Если источник - периодическое издание, то указывается фамилия и инициалы автора, название статьи, наименование издания, год выпуска, номер издания.

Например:

Иванов П.С. Учет материально-производственных запасов // Бухгалтерский учет, 2017, № 3

Номер страницы указывается вверху по центру страницы. Нумеровать листы лучше в последний момент, когда работа завершена, и общее количество листов не изменится. Первой страницей является титульный лист, второй – задание на курсовую работу, третьей – рецензия руководителя, четвертой – содержание. На страницах с первой по третью номер не ставится.

В тексте курсовой работы допускаются сокращения, предусмотренные правилами грамматики. Текст курсовой работы должен быть стилистически правильным и по возможности кратким. Не следует приводить общепринятые определения, термины и понятия. Нет необходимости приводить все вычисления при выполнении однотипных расчетов. Нужно сделать один расчет, результаты всех остальных вычислений свести в таблицу.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

- Организация работы кондитерского цеха ресторана класса «люкс»
- Организация работы ресторана класса «люкс» (холодный цех), французская кухня
- Организация работы ресторана высшего класса (горячий цех), русская кухня
- Организация работы ресторана класса «люкс» (горячий цех), французская кухня
- Организация работы ресторана первого класса (горячий цех), японская кухня
- Организация работы ресторана высшего класса (кондитерский цех)
- Организация работы ресторана, реализующего «бизнес-ланч», русская кухня
- Организация работы холодного цеха рыбного ресторана высшего класса
- Организация работы холодного цеха студенческой столовой при колледже
- Пути повышения конкурентоспособности ресторана с помощью мотивации персонала
- Организация работы горячего цеха кафе для молодежного сегмента рынка индустрии питания
- Организация работы холодного цеха детского кафе
- Организация работы кофейни (кондитерский цех)
- Организация работы семейного кафе, кухня США
- Организация работы общедоступной столовой (холодный цех)
- Организация работы общедоступной столовой (горячий цех)
- Организация работы диетической столовой (холодный цех)
- Организация работы кафе-мороженое
- Организация работы кафе кондитерской
- Организация работы специализированной закусочной-блинной
- Организация работы горячего цеха детского кафе
- Организация работы холодного цеха столовой санатория
- Организация работы овощного цеха ресторана высшего класса, специализирующегося на национальной кухне
- Организация работы производства блинной
- Организация работы гриль-бара

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1 Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения

1.1 Описание исследуемого предприятия

В данном разделе курсовой работы необходимо дать характеристику исследуемого предприятия по следующим признакам:

1. *организационно – правовая форма:*

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

2. *характер деятельности:*

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

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

а) по характерным особенностям обслуживания, ассортименту продукции, услуг (тип предприятия):

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

б) по качеству и объему предоставляемых услуг (класс предприятия):

- люкс;
- высший;
- первый.

4. *По ассортименту выпускаемой продукции:*

- универсальное;
- специализированное.

5. *По времени функционирования:*

- постоянно действующее;

- сезонное.

6. По месту функционирования:

- стационарное;
- передвижное.

7. По обслуживаемому контингенту:

- общедоступное;
- молодежное;
- детское;
- при промышленном предприятии;
- школьное;

и т.д.

8. Месторасположение предприятия, режим работы

9. Миссия и концепция предприятия

Дать краткую характеристику фирменного стиля (фирменный стиль: название, товарный знак, логотип, их описание и расшифровка символики), дизайна и интерьера, звукового оформления, форм и методов обслуживания, применяемых на предприятии, товарной и ассортиментной (меню) группы, а также ценовой и маркетинговой политики предприятия. Сделать вывод об их согласованности и соответствии единой концепции предприятия.

10. Нормативная документация, применяемая на предприятии

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1996 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.; Сборник рецептов блюд диетического питания, 2002 г. В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

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

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

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

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

1.2 Управление предприятием общественного питания

В данном разделе курсовой работы необходимо:

- составить примерную схему организационной структуры управления предприятием общественного питания;

- охарактеризовать основные функциональные группы помещений предприятия, их расположение, дать определение производственных подразделений, организуемых на предприятии (рабочее место, производственный участок, цех и др.), указать их состав и взаимосвязь.

При составлении схемы организационной структуры управления предприятием необходимо использовать Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 50935 - 2007. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», в котором устанавливаются общие минимальные требования к обслуживающему, производственному и административному персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов всех форм собственности.

В соответствии с ГОСТ Р 50935 - 2007. к административному персоналу относятся следующие категории работников: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) – технолог (менеджер по производству); к производственному персоналу: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар, кондитер, пекарь; к обслуживающему персоналу: метрдотель, официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.

1.3. Характеристика структурного подразделения

Раскрывая данный вопрос необходимо дать характеристику структурного подразделения (согласно теме курсовой работы) в следующей последовательности:

- наименование цеха;
- расположение, микроклимат;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- перечень технологических линий, рабочих мест и участков в цехе;
- оборудование, используемое в цехе;
- инвентарь и инструмент, используемый в цехе;
- управление, персонал цеха, организация труда.

2. Оперативное планирование работы структурного подразделения

2.1 Определение количества потребителей

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

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

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

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

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

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

P – вместимость зала (количество мест);

ϕ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

$$N_{д} = \sum N_{ч}, (2)$$

Таблица 2.1- График загрузки торгового зала (указать тип предприятия, количество мест)

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

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

Торговый зал

10-11 $N_{ч} =$

11-12 $N_{ч} =$

12-13 $N_{ч} =$

13-14 $N_{ч} =$

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

Для торгового зала:

$N_{д} =$

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

$$K = \frac{N_{ч}}{N_{д}}, (3)$$

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

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

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

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

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

2.2 Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации

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

Общее количество блюд определяется по формуле:

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

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

N – количество потребителей в течение дня;

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

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в приложении Л.

Сделать вывод: Предприятие выпускает в день блюд.

2.3 Разбивка блюд по ассортименту

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

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

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

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таблица 2. 2).

На предприятиях, реализующих скомплектованные рационы (столовые при учебных заведениях, производственные предприятия, дома отдыха и т. д.) либо предлагающих меню для бизнес-ланча (рестораны, кафе), количество реализуемой продукции должно соответствовать количеству потребителей. Процентную разбивку блюд в этом случае не делают.

Таблица 2. 2 - Разбивка блюд по ассортименту

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

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

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

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 2.3

Таблица 2.3 - Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий и хлеба

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

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

2.5 Составление расчётного меню предприятия

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

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

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе,

закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Меню скомплектованного питания рекомендуется применять на предприятиях с постоянным контингентом потребителей: в домах отдыха, оздоровительных лагерях, санаториях и курортах, в столовых при промышленных предприятиях, в студенческих и школьных столовых, в дошкольных учреждениях.

Расчетное меню дневного рациона применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, интернатах, санаториях, домах отдыха, больницах, туристических комплексах и т. п.). Питание в этом случае может быть трех- или четырехразовым.

Расчетное диетическое меню применяют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным.

Расчетное меню детского питания базируется на требованиях Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660 -10 к организации питания детей в дошкольных учреждениях, требованиях к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета и пожеланий заказчика

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

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

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для предприятий общественного питания приведен в приложении П.

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

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 2.4

Таблица 2. 4 - Расчётное меню предприятия

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

	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские изделия		

2.6 Составление плана–меню предприятия

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

При составлении плана–меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 2.5

Таблица 2.5 - План-меню

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

2.7 Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий и составление производственной программы цеха

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

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

где G – количество продуктов данного вида, кг;

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

n – количество блюд, реализуемое предприятием за день.

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

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

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 2. 6.

Таблица 2.6 - Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

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

2.8 Расчёт численности работников производства

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

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:

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

где N_1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

n – количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. [28, приложение 6];

T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч ($T = 7 - 7,2$ ч, $8 - 8,2$ ч или $11,5$ ч); λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

Таблица 2.7 - Расчет численности производственных работников (доготовочные цеха)

Наименование блюда	Количество изготавливаемых изделий за день	Продолжительность рабочего дня	Нормы времени на приготовление блюда, с	Количество человек
-----------------------	--	-----------------------------------	---	-----------------------

--	--	--	--	--

Численность производственных работников *по нормам выработки* вычисляют по формуле (9):

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_B \cdot \lambda} \quad (9)$$

где n_d - количество изготавливаемых блюд или перерабатываемого сырья за день, шт. (кг);

H_B - норма выработки одного работника за рабочий день нормальной продолжительности, шт. (кг) (значения H_B даны в приложении У);

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

Расчет численности производственных работников представляют в таблицу 2.8

Таблица 2.8 - Расчет численности производственных работников (заготовочные цеха)

Наименование линий и технологических операций в цехе	Количество перерабатываемого сырья или выпускаемых полуфабрикатов, кг	Норма выработки, кг/смену	Количество человек

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

$$N_2 = N_1 \times K_1, \quad (10)$$

где K_1 - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни

Значения коэффициента K_1

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	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

2.9 Составление графиков выхода на работу

После расчёта численности работников составляется график выхода на работу. Графики могут быть линейными, ступенчатыми (скользящими), суммированного учёта рабочего времени, бригадными, комбинированными. Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

$$\mathcal{E}_{\text{эф}} = [K - (П + В)] \cdot T_{\text{см}}, \quad (11)$$

где $\mathcal{E}_{\text{эф}}$ — эффективный фонд рабочего времени;

K — количество календарных дней;

$П$ — количество праздничных дней;

$В$ — количество выходных дней;

$T_{см}$ — продолжительность рабочей смены (8; 8,2; 7; 7,2; 11,2).

Пример составления графика работы поваров приведен на рисунке 2.1

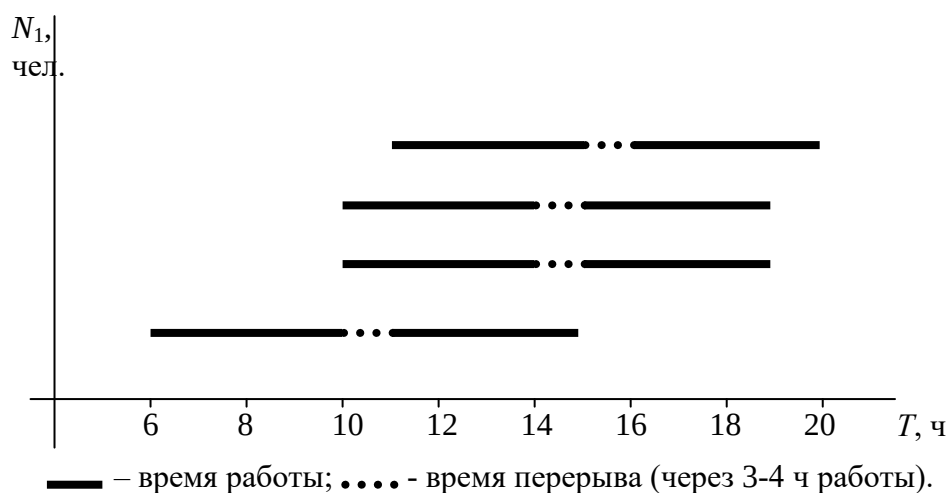


Рисунок 2.1 – График работы поваров цеха

3 Оформление учетно-отчетной документации

Охарактеризовать каким способом ведется учет на предприятии и в структурном подразделении, применение на предприятии автоматизированных систем и программ для ведения учета и отчетности.

На основании расчета потребности в сырье оформить документы: технико–технологическую карту, калькуляционную карту, требование в кладовую, накладную на отпуск товаров.

Работники производства должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

3.1 Составление технико–технологической карты

Технико–технологические карты разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии и его филиалах. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

Составить одну технико-технологическую карту согласно разработанного плана–меню (Приложение Ф)

3.2 Составление калькуляционной карточки на блюдо

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

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

1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.

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

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

3.3 Составление требования в кладовую

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

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

3.4 Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей

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

Накладные выписываются на основании требований в кладовую.

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

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

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

Заключение

На основании проведенного исследования сделать выводы об эффективности работы структурного подразделения, составить рекомендации по его совершенствованию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

4. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М. : Стандартинформ, 2012
9. ГОСТ Р 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
14. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий./ Харченко Н.Э.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-512 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
17. Сборник рецептов блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
18. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Изд.4-е.стер. – Ростов н/Д:Феникс, 2013. – 374с.
19. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. Бурашников, А. С. Максимов. — М. : Издательский центр «Академия», 2013
20. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
21. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012. – 256 с..
22. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.:Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
23. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:Колос, 2010. – 247 с.

24. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2013. – 373 с.

Интернет – источники

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**ВВЕДЕНИЕ****1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (в соответствии с темой работы)**

1.1. Описание исследуемого предприятия

1.2. Управление предприятием общественного питания

1.3. Характеристика структурного подразделения

2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2.1. Расчет количества потребителей

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

2.3. Разбивка наименований блюд по ассортименту

2.4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба

2.5. Составление расчётного меню предприятия

2.6. Составление плана-меню предприятия

2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий и составление производственной программы цеха

2.8. Расчет численности работников производства

2.9. Составление графиков выхода на работу

3. ОФОРМЛЕНИЕ УЧЕТНО-ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

3.1. Составление технико–технологической карты

3.2. Составление калькуляционной карточки

3.3. Составление требования в кладовую

3.4. Составление накладной на отпуск продуктов

Заключение**Список использованных источников**

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
Завтрак 8 - 9	3	40
9 - 10	3	30
10 – 11 Итого:	3	30
Обед 11 - 12	2	50
12 - 13	2	80
13 - 14	2	90
14 - 15	2	90
15 - 16	2	50
16 – 17 Итого:	2	30
Ужин 17 - 18	2	40
18 - 19	2	60
19 – 20 Итого:	2	30

График загрузки зала диетической столовой

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

График загрузки зала студенческой столовой

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

8 - 9	4	40
9 - 10	4	20
10 - 11	4	40
11 - 12	3	60
12 - 13	3	80
13 - 14	3	100
14 - 15	3	80
15 - 16	3	70
16 - 17	3	60
17 - 18	3	50
18 - 19	4	40
19 - 20	4	40
20 - 21	4	30

График загрузки зала ресторана

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

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	30
11 - 12	1,5	40
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	100
14 - 15	1,5	90
15 - 16	1,5	50
16 - 17	1,5	40
17 - 18	1,5	30
18 - 19	0,5	60
19 - 20	0,5	90
20 - 21	0,5	90
21 - 22	0,5	60
22 - 23	0,5	50

График загрузки зала бара (самообслуживание через стойку)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
10 - 11	2	20

11 - 12	3	20
12 - 13	3	30
13 - 14	3	40
14 -15	3	40
15 - 16	3	50
16 - 17	3	60
17 - 18	3	70
18 - 19	3	80
19 - 20	3	90
20 - 21	3	90
21 - 22	3	80
22 -23	3	70

График загрузки зала закусочной

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

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Коэффициенты потребления блюд

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

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

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда рыбные, мясные, салаты молоко и кисломолочные	30	55 45	20	55 45	30	55 45
Супы прозрачные, заправочные, пюреобраз. молочные, холодные, сладкие			30	80 20		
Вторые горячие блюда рыбные, мясные, овощные, крупяные	50	50	35	80	50	50
яичные и творожные		50		20		50
Сладкие блюда и горячие напитки	20		15		20	

Рестораны (в %)

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

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

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

Кафе (в %)

Блюда	Общего типа		Молодежное		Детское	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	25		25		25	
Гастрономические продукты		40		50		10

Салаты		-		20		40
Кисло-молочные продукты		50		30		40
Бутерброды		10		-		10
Супы	5		-		5	
Вторые горячие блюда	45		50		45	
мясные		50		65		40
овощные, крупяные, мучные		20		20		30
яичные и творожные		30		15		30
Сладкие блюда и горячие напитки	25		25		25	

Закусочные (в %)

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

Наименование	Столовая	Ресторан	Кафе	Бар
--------------	----------	----------	------	-----

	общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской при гостинице	при вокзале		
горячие напитки, л	0,1	0,05	0,08	0,1	0,05	0,07	0,14	0,1
чай	0,04	0,025	0,02	0,03	0,010	0,028	0,014	0,01
кофе	0,05	0,02	0,05	0,06	0,035	0,014	0,098	0,07
какао	0,01	0,005	0,01	0,01	0,005	0,028	0,028	0,02
холодные напитки (л)	0,05	0,05	0,1	0,06	0,25	0,1	0,075	0,07
в том числе:								
фруктовая вода	0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,03	0,03
минеральная вода	0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,025	0,02
натуральный сок	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02
хлеб и х/б изделия (г)	100	100	150	150	100	130	75	75
в том числе:								
белочной	50	50	100	75	50	80	25	25
пшеничный	50	50	50	75	50	50	50	50
сладкие кондитерские изделия собственного производства (шт)	0,3	-	1,00	1,0	0,5	1,0	0,85	0,25
конфеты, печенье (кг)	0,005	-	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01
фрукты (кг)	0,03	0,05	0,03	0,02	0,05	0,05	0,03	-
вино (л)	-	-	-	-	0,025	0,05	0,05	-
алкогольно-водочные изделия	-	-	-	-	0,1	-	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Ассортиментный перечень реализуемой продукции в предприятиях общественного питания

Наименование группы блюд	Класс ресторана		
	«Люкс»	«Высший»	«Первый»
Холодные блюда	13	10	8
Горячие закуски	2	2	1
Супы	4	4	3
Горячие блюда	15	11	8

Сладкие блюда	4	4	3
Горячие и холодные напитки	6	4	6
Мучные кондитерские изделия	6	5	4

Наименование группы блюд	для столовых			для кафе общедоступное	кафе молодежное	кафе кондитерское	кафе детское	закусочная
	общедоступные	студенческие	при промышленном предприятии					
Холодные блюда и закуски	4	4	4	4	3-4	4	1-2	6-7
Супы	3	2	2	-	-	-	1-2	1
Вторые горячие блюда	6	4	4	3-4	2	-	2-3	2-3
Горячие напитки	2	2	2	6-8	3-4	6-8	2-3	3
Сладкие блюда	3	2	2	5-6	2-3	4	3-4	1
Молоко и кисломолочные продукты	3	3	3	3	-	4	-	3-4
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	5	4	4	7	3-4	15	8-10	6
Холодные напитки	2	3	3	3-4	3	4	-	2

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Последовательность расположения закусок и блюд в меню Холодные блюда и закуски

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

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

Горячие закуски

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

Супы

Прозрачные
 Пюреобразные
 Заправочные
 Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная
 Рыба жареная
 Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

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

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы

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

Сладкие блюда

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

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

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

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Перечень технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип марки	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, m^2
		длина	ширина	
Котёл пищеварочный	E100I	900	900	0,81
Котёл пищеварочный	E60I	900	900	0,81
Сковорода опрокидывающаяся	EBR7	900	900	0,81
Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой	ETF	900	900	0,81
Фритюрница	EF	900	900	0,81
Макароноварка	EC992V	900	900	0,81
Конвекционная печь	FEM107	940	900	0,85
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭ-2	840	840	0,71
Электрический мармит	EBM99	900	900	0,81
Нейтральная рабочая поверхность	N45	450	900	0,405

Универсальный Привод	П - II	540	300	0,162
Холодильный шкаф	ШХ – 0,40М	750	755	0,566
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ - 3	1680	840	1,411
Секция низкотемпературная	СН – 0,15	1260	840	1,058
Стол секционный производственный	СП- 1050	1050	840	0,882
Стол секционный производственный	СП- 1470	1470	840	1,23
Секция - стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1470	840	1,23
Стойка раздаточная электрическая	СРТЭСМ	1470	840	1,23
Стойка Раздаточная	СРСМ	1470	840	1,235
Ванна моечная	ВМ – 1Б	840	840	0,705
Раковина		500	400	0,200

Перечень технологического оборудования

Холодильное оборудование

Вид оборудования	Марка, тип	Габариты, мм.	Вместимость, к.
Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый	ПХН-0,28С	1200x750x900	80
Секция низкотемпературная	СН-0,15	1260x840x860	140
Шкаф холодильный	ШХ-0.40Ш	750x750x1810	60
Шкаф холодильный	ШХ-0,56	1180x860x1775	90
Шкаф холодильный	ШХ 0, 71	800x800x2000	120
Шкаф холодильный	ШХ-0.80М	750x1500x1810	140
Шкаф холодильный	ШХ -1,12	1570x810x2120	200
Шкаф холодильный	ШХ -1,40	1500x800x2000	220
Льдогенератор	ТОРОС-2	555x685x1100	
Фризер	Б6-ОФМ	800x570x1000	Ст=12кг

Механическое оборудование, используемое в холодном цехе

Оборудование	Марка, тип	Габариты, мм
Малина универсальная	П-11	1000x700x925

Машина овощерезательная	МРО-400-1000	750x510x710
Машина овощерезательная	МРО-350-01	515x292x575
Машина для резки гастрономических продуктов	МР2-300А	700x600x600
Делитель масла	РДМ	370x260x620
Машина овощерезательная	МРО-50-200	530x335x460

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Нормы выработки на мясные и рыбные полуфабрикаты для работников мясо-рыбных цехов, выпускающих продукцию для своего предприятия общественного питания

Наименование изделия	Выход готового изделия, г	Норма выработки на 7-часовой рабочий день, кг
Мясо крупного рогатого скота, разделанное на части (нетто), кг	100	310
Баранина, разделанная на части (нетто), кг	-	260
Свинина, разделанная на част (нетто), кг	-	320
Обработка гусей (нетто), кг	-	95
Обработка кур (нетто), кг	-	90
Обработка почек (нетто), кг	-	365
Мясной фарш, не заправленный булкой, кг	-	200
Мясной фарш, заправленный булкой, кг	-	180
Котлеты мясные из свинины, баранины и рулет мясной, фаршированный рублеными яйцами, порц.	50	1350
Биточки мясные из свинины, баранины рубленые, порц.	50	1250
Шницель мясной из свинины, баранины рубленые, порц.	50	1100
То же, порц.	75	950
Тефтели мясные, порц.	60	750
То же, порц.	115	440
Зразы мясные, порц.	70	500
Антрекот, бифштекс натуральный и эскалоп порц.	50	1200
Антрекот, бифштекс натуральный, порц.	75	1000
То же, порц.	100	750
Лангет и говядина отбивная, порц.	50	1000

То же, порц.	75	800
Лангет, говядина отбивная и эскалоп	100	620
Котлеты натуральные из телятины, свинины, баранины, кг	70/62	570
Котлеты натуральные из телятины, свинины, баранины, кг	95/87	550
Котлеты натуральные из свинины, телятины, кг	120	475
Котлеты натуральные из баранины, кг	112	280
Котлеты отбивные из телятины, кг	95/87	400
Котлеты отбивные из свинины, кг	120	400
Котлеты отбивные из баранины, кг	112	270
Котлеты отбивные из свинины, кг	145	300
Котлеты отбивные из баранины, кг	137	200
Ромштекс рубленый, кг	50	550
То же, кг	75	450
Биштекс рубленый, кг	50	780
То же, кг	75	580
-"-, кг	100	450
Ромштекс и шницель свиной отбивной, кг	90	720
То же, кг	75	650
-"-, кг	100	180
-"-, кг	125	400
Плов из баранины, кг	50	900
Плов из баранины и чахохбили, кг	75	760
Говядина духовая (двумя кусками), кг	70/62	1000
Рагу и жаркое из баранины, кг	95/87	550
Бефстроганов, кг	120	900
Гуляш мясной из свинины, кг	-	87
Котлеты натуральные из баранины, кг	112	125
Кометы рубленые из кур, кг	50	350
Шашлык, кг	95/87	430
То же, кг	100	160
Чанахи, кг	75	750
То же, кг	100	650
Мозги жареные «фри»	50	450
То же, кг	75	400
Мясо (баранина и свинина) тушеное и жареное, порц.	50	1500
То же, порц.	75	1250
Фрикадельки мясные для супов, порц.	35	760
То же, порц.	50	670
-"-, порц.	75	520
Фрикадельки мясные для вторых блюд, порц.	55	760
Баранина для супа харчо, порц.	50	1050
То же, порц.	75	900
Голубцы фаршированные мясом и рисом, кг	215	280
То же, кг	305	250
Кабачки фаршированные мясом и рисом, кг	225	580
То же, кг	300	480
Печенка (без панировки), кг	50	2500
То же, кг	75	1650
Обработка трески (без головы) (нетто), кг	-	135
Обработка частиковой рыбы (нетто), кг	-	70

Обработка мелкой рыбы частиковых пород (нетто), кг	-	40
Обработка осетровых пород (брутто), кг	-	290
Нарезка: треска (без голов), порц.	25	1350
Треска, порц.	50	1350
То же, порц.	75	1100
-"-, порц.	100	750
Рыба жареная (без пинировки) и отварная частиковых пород, порц.	25	1350
То же, порц.	50	800
-"-	75	600
-"-	100	450
-"-	125	400
Котлеты (биточки) рубленые рыбные, шт.	50	680
То же, шт.	75	520
Рыба, шт.	80	260
Рыба «фри», шт.	75	390
Фрикадельки рыбные, шт.	75	490
Рыба «фри», шт.	100	365
Тефтели рыбные, шт.	75	510
Фрикадельки рыбные, шт.	100	350
Тефтели рыбные, шт.	100	350
Пельмени, шт.	200	135
Нарезка филе, шт.	25	3250
То же, шт.	50	3000
То же, шт.	75	2750
Рубка костей на супы и бульоны, кг	-	400
По Полуфабрикат промышленного производства		
Антрекот, бифштекс эскалоп (отбивание), шт.	-	2750
Лангет (отбивные), шт.	-	2150
Ромштекс, шницель (отбивание, панирование), шт.	-	1350

Нормы выработки для работников овощных цехов предприятий общественного питания

Наименование операций	Нормы выработки на смену (нетто), кг
Очистка картофеля, моркови, брюквы и свеклы на картофелечистке	1350
Доочистка глазков картофеля после картофелечистки вручную с 1 сентября по 1 марта	160
То же с 1 марта по 1 сентября	145
Доочистка моркови после картофелечистки вручную	200
Доочистка свеклы и брюквы после картофелечистки вручную	250

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Технико-технологическая карта

«Утверждаю»

ФИО

«__» _____ 20__ года

Технико-технологическая карта №

«НАЗВАНИЕ БЛЮДА»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

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

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Описание технологии приготовления блюда.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления

Температура подачи блюда

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид

Консистенция

Цвет

Вкус

Запах

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

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

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

Ответственный разработчик ТТК _____
(подпись) _____ ФИО

Зав. производством _____
(подпись) _____ ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

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

[illegible]

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

[illegible]

2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.																				
Цена продажи блюда, руб.коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			5																	
Заведующий производством		П О Д П И С Ь																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

	Форма по ОКУД	Код
	по ОКПО	0330503
(организация)		
Склад		
(структурное подразделение)		
(структурное подразделение «получатель»)	Вид деятельности по ОКДП	
	Вид операции	

	Номер документа	Дата составления
ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ		

Через
кого

(фамилия, имя, отчество)

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наимено-вание	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1						
3						
4						

Затребовал заведующий производством

Отпуск

разрешил:

Руководитель организации

(подпись) (расшифровка подписи)

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Приложение Н

Форма по ОКУД 0330504

по

ОКУД

организация

структурное подразделение

структурное подразделение «получатель»

Вид деятельности по

Вид операции

Номер документа	Дата составления

НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА

Отпущено на основании _____

Время отпуска ____ ч.

____ мин.

наименование, номер, дата документа

Через _____

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица													
Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено							
						мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена		сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)				По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено							
						мест, штук	в одном месте	всего	цена	сумма	цена	сумма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		
Всего по накладной							X		X		X		

Итого на сумму _____

Отпустил _____

расшифровка подписи

прописью

должность

подпись

_____ руб. ____ коп.

Принял _____

расшифровка подписи

должность

подпись

Отпуск разрешил:

Руководитель _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Заведующий производством

подпись

расшифровка подписи

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

КУРСОВАЯ РАБОТА
по МДК 06.01
«Управление структурным подразделением»

**ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА РЕСТОРАНА
ВЫСШЕГО КЛАССА**

Выполнила: **Иванова Татьяна Петровна**

Группа № 80С

Специальность: «Технология продукции общественного питания»

Руководитель: Малий Н.Н..

Бийск, 2020

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора
по учебно-производственной работе

_____ О.П. Осокина

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением»

Обчающейся группы № 51С Ивановой Татьяне Петровне

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Тема курсовой работы «Организация работы овощного цеха ресторана высшего класса»

2. Содержание курсовой работы:

2.1 Пояснительная записка

Характеристика предприятия общественного питания (описание предприятия, управление предприятием, характеристика структурного подразделения.

2.2 Практическая часть

Оперативное планирование работы структурного подразделения

Оформление учетно – отчетной документации

Дата выдачи задания «___» _____ 20___ г.

Срок сдачи курсовой работы «___» _____ 20___ г.

Руководитель

И.О.Фамилия

Общающийся

И.О.Фамилия

Бийск- 2019

Тема: _____

2. Количество выполненных таблиц

Характеристика выполнения разделов работы; наличие самостоятельного исследования по выбранной теме, навыков ведения научной работы, теоретического анализа и обобщения, умения последовательно и четко излагать свои мысли

[illegible]

(Н.Н. Малий)

« » 20 Г.