**Кировское областное государственное профессиональное**

**образовательное автономное учреждение**

**«Нолинский политехнический техникум»**

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам. директора по УР

Протокол № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б. Бушуева

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного

**персонала**

г. Нолинск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Структура и цель курсовой работы
   2. Выбор темы курсовой работ
2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
5. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

8.АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙРАБОТЫ.

Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения

* 1. Оперативное планирование работы структурного подразделения
  2. Оценка эффективности работы структурного подразделения
  3. Ведение учетно - отчетной документации ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ПРИЛОЖЕНИЕ З

ПРИЛОЖЕНИЕ И

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

ПРИЛОЖЕНИЕ М

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

ПРИЛОЖЕНИЕ О

ПРИЛОЖЕНИЕ П

ПРИЛОЖЕНИЕ Р

ПРИЛОЖЕНИЕ С

# 2

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой по ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала.

Методические рекомендации содержат:

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

Оценка выполнения курсовой работы является одним из критериев в определении уровня профессиональной подготовки и его соответствия требованиям, установленным ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

* 1. **Структура и цель курсовой работы**

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

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Задание для выполнения курсовой работы

3.Содержание

1. Введение
2. Основная часть
3. Заключение
4. Список использованных источников
5. Приложения

Выполнение курсовой работы направлено на формирование:

Перечень профессиональных компетенций:

**ПК 6.1** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 6.2** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

**ПК 6.3** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.4** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; **ПК 6.5** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Целью курсовой работы является:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала;
* углубление теоретических знаний в соответствии с выбранной темой;
* формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
* формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
* развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* подготовки к государственной итоговой аттестации.

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

## Выбор темы курсовой работы

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Перечень тем курсовых работ приведен в Приложении №4.

Закрепление тем курсовых работ утверждается директором техникума. Каждому студенту выдается задание для курсовой работы, подписанное руководителем. Образец задания представлен в Приложении №2. Любое изменение тем курсовых работ после их утверждения и выдачи задания не допускается. Срок выполнения курсовой работы определен графиком учебного процесса.

По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план выполнения курсовой работы (Приложение №3), определяет структуру работы и последовательность её выполнения, сроки выполнения отдельных этапов, необходимые источники, исходные данные и пр.

## ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

* 1. По содержанию курсовая работа по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала носит практический характер, с учетом выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25 страниц печатного текста.
  2. По структуре курсовая работа состоит из следующих частей:
* введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
* основная часть, которая состоит из трех разделов:
* в первом разделе дается характеристика исследуемого предприятия общественного питания;
* во втором - практическая часть работы, которая представлена расчетами, графиками, схемами;

## - в третьем - ведение учетно - отчетной документации

* заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
* список использованных источников;
* приложения.

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

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

## ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

* 1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляют преподаватели ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
  2. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
* оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
* контроль хода выполнения курсовой работы;
* подготовка отзыва на курсовую работу.
  1. По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с отзывом передает студенту для ознакомления.

## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

* 1. Выбор темы курсовой работы.
  2. Подбор соответствующей литературы, законодательной и нормативной документации.
  3. Обзор, обобщение и анализ подобранной литературы, нормативных документов и пр.
  4. Подготовка и написание теоретической части работы.
  5. Осуществление необходимых технологических расчетов, подготовка практического цифрового материала.
  6. Распределение подготовленного материала в соответствии со структурой и содержанием работы
  7. Обобщение и оценка результатов, формулирование выводов.
  8. Оформление курсовой работы в соответствии с установленными требованиями.
  9. Сдача работы на проверку.
  10. Ознакомление с отзывом.
  11. Устранение замечаний (при их наличии), пояснения по ним.
  12. Подготовка к защите курсовой работы.
  13. Защита курсовой работы.

## ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст работы излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются по- ля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу  20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт Times New Roman (размер основного текста – 14 пт, размер шриф- та сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста–по ширине, без отступов. Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть курсовой работы оформляется с новой страницы.

Наименования структурных частей в тексте курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком раздела и подраздела составляет 1 интервал. Расстояние между заголовком подраздела и текстом составляет 2 интервал.

Перенос слов в заголовках разделов и подразделов не допускается. Основную часть курсовой работы следует делить на разделы, подразделы.

Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать абзац с нового отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделённых точкой.

Пример1.1,1.2,1.3ит.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов (размер шрифта 14 пт), подразделов (размер шрифта 14 пт) печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий подраздел, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «Введения» (счет страниц ведем с титульного листа и т.д.).

Излагать материал рекомендуется от третьего лица.

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис?. При необходимости ссылки в тексте курсовой работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь).

В курсовой работе используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источникавперечнеиспользованныхисточниковиномерстраницы,например:

23,с.50,23,с.50-53.

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «... на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части курсовой работы, делается обязательная ссылка:

* в круглых скобках, например: Спрос на блюда увеличился вдвое (Рисунок 1);
* в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8,спрос на блюда увеличился вдвое;
* в приложении (на пример: Динамика увеличения спроса на блюда представлена на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы *(*например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст-название, раскрывающего

содержание *(*например: Рисунок 1 – Ранжирование посетителей кафе).

Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом. Оформление рисунков представлено в Приложении 8.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть курсовой работы (выравнивание по центру),таки в приложения. На каждую таблицу в тексте

должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают…; Результаты расчетов представлены в таблице 3…).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица…» с указанием ее но- мера (знак № и точка не ставятся), после знака  пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой ча- сти курсовой работы (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

Не предусматривается графа «№п/п».

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается:«Продолжение таблицы…», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

По слеформулы ставится запятая и с новой строки после слова «где»идет расшифровка каждого обозначения, например:

S=а2, (1)

Где S–площадьквадрата,м2, а – сторона квадрата, м.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяются запятой.

Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм,

индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность рас- положения материала:

1. Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

а) федеральные законы РФ; б) указы Президента РФ;

в)постановления Правительства РФ.

1. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.
2. Технико-экономические нормативы, положения по бухгалтерскому учету, стандарты, сборники документов, материалов министерств и ведомств, статистические сборники.
3. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.
4. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер,

страницы.

1. Библиографические указатели, использованные в процессе работы.
2. Интернет-ресурсы.

При составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс]. В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

* + системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например: Adobe AcrobatReader, Power Point и т.п.;
  + сведения об ограничении доступа в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п.В описании и в таком случае указывают:«Доступ из…»,

«Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;

* + дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;
  + электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

**ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ПЕЧАТНЫХ ИЗДАНИЙ**

## Книги с одним автором

Атаманчук, Г. В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г. В. Атаманчук. - М.: РАГС, 2014. - 268 с.

## Книги с двумя авторами

Игнатов, В. Г. Профессиональная культура и профессионализм

государственной службы: контекст истории и современность / В. Г. Игнатов, В. К. Белолипецкий. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2015. - 252 с.

## Книги трех авторов

Кибанов, А. Я. Управление персоналом: учеб. пособие для вузов / А. Я.

Кибанов, Г. А. Мамед-Заде, Т. А. Родкина. - М.: Экзамен, 2014. - 575 с.

## Книги, описанные под заглавием

Управление персоналом: учеб. пособие / С. И. Самыгин [и др.]; под ред. С. И. Самыгина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. - 511 с.

## Словари и энциклопедии

Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведо- ва. - М.: Азбуковник, 2015. - 940 с.

Экономическая энциклопедия / Е. И. Александрова [и др.]. - М.: Экономика, 2014. - 1055 с.

## Статьи из сборников

Веснин,В.Р. Конфликты в системе управления персоналом/В.Р.Веснин// Практический менеджмент персонала. - М.: Юрист, 2014. - С. 395-414 Проблемы регионального реформирования//Экономические реформы/под ред. А. Е. Когут. - СПб.: Наука, 2015. - С. 79-82

## Статьи из газет и журналов

Козырев, Г.И. Конфликты в организации/Г.И.Козырев//Социально- гуманитарные знания. - 2014. - N 2. - С. 136-150

Громов, В. Россия и Европа / В. Громов // Известия. - 2015. - 2 марта. - С. 2 Hahn, Frank. The Next Hundred Years. Economic Journal, January, 2015, 101 (404)

-pp.47-50.

## Описания официальных документов

О базовой стоимости социального набора: Федеральный Закон от 4 февраля 2015 N 21-ФЗ // Российская газ. - 2015. - 11.02. - С. 4

О правительственной комиссии по проведению административной реформы: Постановление Правительства РФ от 31 июля 2013 N 451 // Собраниезаконода- тельства РФ. - 2014. - N 31. - Ст. 3150

## Электронные ресурсы

Statsoft, Inc.(2014). Электронный учебник по статистике. Москва, Statsoft. Web: <http://www.statsoft.ru/home/textbook>.

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства. - Элек- трон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). - М.: Большая Рос. энцикл. [и др.], 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12 см + рук. пользователя (1 л.) + открытка (1 л.). - (Интерактивный мир). - Систем. требования: ПК 486 или выше; 8 Мб ОЗУ; Windows 95 или выше; SVGA 32768 и более цв.; 640х480; 4х CD-ROM дисковод; 16-бит. зв. карта; мышь. - Загл. с экрана. - Диск и сопровод. материал помещены в контейнер 20х14 см.

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

## ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

* 1. Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Преподаватель пишет отзыв на сданную на проверку курсовую работу. Содержание работы и уровень ее выполнения должны удовлетворять современным требованиям по получаемой специальности и степень этого соответствия отмечается преподавателем в отзыве. Проверка курсовой работы имеет своей целью определить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики, произведены расчеты. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.
  2. Отзыв оформляется в конце работы, кроме того, некоторые пометки могут быть сделаны по тексту работы (Приложение №5).
  3. К защите допускаются курсовые работы с положительными оценками, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Обучающийся, изучает сделанные преподавателем замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.
  4. Защита курсовых работ проходит в форме собеседования по графику, составленному преподавателем. При окончательной оценке выполнения и защиты курсовой работы учитывается ее содержание, отзыв, результат защиты. Окончательная оценка регистрируется в ведомости, вносится в зачетную книжку студента.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

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

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

*Оценка «хорошо»* выставляется в том случае, если:

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

*Оценка «удовлетворительно»* выставляется в том случае, если:

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

*Оценка «неудовлетворительно»* выставляется в том случае, если:

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

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

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

## АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

*Введение* обосновывается актуальность темы, его цели и задачи. Определяются объект и предмет исследования. Необходимо указать предполагаемую новизну исследования, изложить конкретные аргументы, доказывающие данное утверждение, какие положения предполагается вынести на защиту курсовой работы.

*Актуальность и новизна темы* предполагают обоснование причин, которые вызвали необходимость данной работы.

*Цель и задачи* исследования – это обоснование того, что необходимо достичь в ходе исследования, и система конкретных задач, которые необходимо решить для этого (например, изучить научную литературу по выбранной теме, систематизировать знания по какой-либо научной проблематике, исследовать…, описать…, установить…, разработать…, реализовать…, оценить… и т. д.). Количество задач не должно быть большим (от двух до пяти, но не более). Задачи раскрывают цель и обусловливают структуру работы.

*Объект и предмет исследования* – это то, что непосредственно изучается в курсовой работе. Объект указывает на то, что изучается в целом. Объект – это процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию или требующие изучения для эффективной реализации какого-либо проекта и избранные для исследования.

*Предмет* – это то, что находится в границах объекта. Предмет вычленяется из объекта и представляет собой ту часть, тот аспект, на которое непосредственно направлено исследование. Именно предмет работы определяет тему исследования (заглавие) курсовой работы.

Окончательный вариант введения рекомендуется писать после того, как будет готова основная часть работы, так как оно в процессе работы может претерпеть значительные изменения.

Во введении рекомендуется дать краткую характеристику состояния отрасли общественного питания на современном этапе связанную с тематикой курсовой работы, тенденции развития, новые направления в технологии, оборудовании, формах обслуживания. Особое внимание должно быть уделено освещению основных направлений развития общественного питания в регионе, использованию новых технологий и повышению культуры обслуживания в сфере сервиса.

## Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения

* + 1. Описание исследуемого предприятия

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

1. *Организационно – правовая форма:*

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

1. *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.

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

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

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

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

* «люкс»;
* высший класс;
* первый класс.

1. *По ассортименту выпускаемой продукции*:

* универсальное;
* специализированное.

1. *По времени функционирования*:

* постоянно действующие;
* сезонные.

1. *По месту функционирования*:

* стационарное;
* передвижное.

1. *По обслуживаемому контингенту*:

* общедоступное;
* молодежное;
* детское;
* рабочее;
* студенческое;
* школьное и т.д.

1. Указать месторасположение предприятия, часы работы предприятия и является ли помещение предприятия собственным или арендуемым.
2. *Характеристика 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, ассортиментной (меню), а также ценовой и маркетинговой политики предприятия.

1. *Нормативная документация, применяемая на предприятии:*

* Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборник рецептур блюда и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г., 2021 г. В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.
* Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
* В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов.
* На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.
* Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико- технологических и технологических карт.

Указать нормативную документацию, используемую на предприятии.

## Управление предприятием общественного питания

Организационно-производственная структура предприятия. Весь персонал исследуемого предприятия подразделить на:

* административный;
* производственный;
* обслуживающий.

Заполнить таблицу 1.

Структура персонала предприятия

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Категория работников | Структура персонала, % | Фактически  за отчетный год, чел. |
| 1. Административный персонал: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) – технолог (менеджер по производству) |  |  |
| 2. Производственный персонал: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар, кондитер, пекарь. |  |  |
| 3. Обслуживающий персонал: метрдотель, официант, бармен, сомелье, бариста,работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии. |  |  |
| Всего: |  |  |

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

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

Составить примерную схему структуры производства на предприятии. Определить систему мотивации персонала.

## Характеристика структурного подразделения

Раскрывая данный вопрос необходимо выполнить следующие задания:

1. Дать характеристику структурного подразделения (наименование цеха, ассортимент выпускаемой продукции, микроклимат, расположение, перечень рабочих мест, участков, технологических линий);
2. Сделать анализ правильности организации работы структурного подразделения с точки зрения норм и требований, предъявляемых к нему.

## Оперативное планирование работы структурного подразделения

* + 1. **Расчет количества потребителей**

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

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

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

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

*P*⋅*О*⋅*x*

*Nч* = (1)

100**,**

где *Nч* - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

Р – вместимость зала (количество мест);

*О* - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

*х* – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

*NД* =∑*Nч* , (2)

Таблица 2

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

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

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

*Торговый зал*

10-11 *Nч*=

11-12 *Nч*=

12-13 *Nч*=

13-14 *Nч*=

14-15 *Nч*=

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2)

*Для торгового зала:*

Nд=

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

*Nч*

*K*= ------- , (3)

*NД*

где *Nч* - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

*N* - количество потребителей, обслуживаемых за день. *Д*

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.

## 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×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).

*Сделать вывод: предприятие выпускает в день .блюд.*

## Разбивка блюд по ассортименту

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

*n* = *n холодных бл*. + *n супов* + *n вторых бл*. + *n сладких бл*. , (5)

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

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

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таблица 3).

Таблица 3

Разбивка блюд по ассортименту

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

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

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

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 4.

Таблица 4

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

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

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

## Составление расчётного меню предприятия

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур 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 определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

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

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

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

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в Приложении 11. Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 5.

Таблица 5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** |  |  |

Расчётное меню предприятия

## 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 6.

Таблица 6

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 |  |  |  |  |  |
|  | Горячие закуски |  |  |  |  |  |
|  | Супы |  |  |  |  |  |
|  | Горячие блюда |  |  |  |  |  |
|  | Сладкие блюда |  |  |  |  |  |
|  | Горячие напитки |  |  |  |  |  |
|  | Холодные напитки |  |  |  |  |  |
|  | Мучные кондитерские изделия |  |  |  |  |  |

Вывод о величине дневного товарооборота.

## Определение потребности в сырье и продуктах

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

*g p*×*n*

*G* = ----------, (5)

1000

где G – количество продуктов данного вида, кг;

*gp*- норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептур, г; n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

Поскольку одно и тоже сырье (например, мясо) используется для приготовления различных блюд, то общую потребность в сырье для выполнения производственной программы рассчитывают путем суммирования его расхода по каждому изделию.

## 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 учетом фонда рабочего времени одного работающего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период.

*Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле: n*×*t*

*N1* = ∑--------------, (8) 3600×*T* ×

где *N1* - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек; n – количество изготавливаемых изделий задень, шт., кг, блюд; t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. T – продолжительность рабочего дня каждого

## Ведение 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: технологические карты, технико – технологическую карту, калькуляционную карту.

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.

## 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 технико - технологическую карту согласно разработанного плана – меню*

(Приложение 14)

## Составление калькуляционной карты на блюдо

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчет 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 расчет.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.
3. Определяются продажные цены на сырье на основании приходных документов.
4. Устанавливается продажная цена блюда путем 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 сырье и продукты.

*Составить калькуляционную карту на блюдо, разработанное в технико-технологических картах по выбору студента* (Приложение 15).

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенного исследования, проведенных расчетов по формированию производственной программы структурного подразделения, сделать выводы об эффективности работы структурного подразделения. Составить рекомендации по совершенствованию итогов деятельности компании на ближайшую перспективу.

Создать презентацию по итогам проведенной работы и подготовиться к защите выполненной курсовой.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания ( электронный ресурс): постановление Правительства РФ: [Утв.15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].

3.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01- 01.- М.: 2014- III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ.2016-01-01.- М.: Стандартинформ,2014- III, 12 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http: //[www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-) show\_art=2758.

15.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Г лавного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, Учебник СПО Издательский центр «Академия» - 2019. -304 С

Дополнительные источники:

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 c. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

2. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85992>

3. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. — 186 c. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/65253>

1. Электронные издания (ресурсы):
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. [http: //www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5 .php](http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php)
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. http: // www. Management-Portal. ru
10. http:// [www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. http:// [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>

12. [http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html](%20%20%20http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html)

ПРИЛОЖЕНИЕ А

|  |
| --- |
| ***Министерство образования Кировской области***  ***Кировское областное государственное профессиональное***  ***образовательное автономное учреждение***  *«****Нолинский политехнический техникум»***  ***КУРСОВАЯ***  ***РАБОТА***  ***Тема:*** *« »*  ***Специальность:*** *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*    *Выполнила \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(подпись)*    *Группа: ПК 44*  *Работа допущена к защите «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_*г.    *Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(подпись)*      г. Нолинск 20\_\_ г. |

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

## ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

## ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИССЛЕДУЕМОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
   1. Описание исследуемого предприятия
   2. Управление предприятием общественного питания
   3. Характеристика структурного подразделения
2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ
   1. Расчет количества потребителей
   2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации
   3. Разбивка наименований блюд по ассортименту
   4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба
   5. Составление расчётного меню предприятия
   6. Составление плана –меню
   7. Определение потребности в сырье и продуктах
   8. Расчет численности работников производства
   9. Планирование работы бригады (команды)
   10. Расчет площади цеха
   11. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
3. ВЕДЕНИЕ УЧЕТНО - ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
   1. Составление технико – технологической карты
   2. Составление калькуляционной карты ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

## Перечень тем курсовых работ

МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.Организация работы общедоступной столовой общего типа на 50 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха.

2. Организация работы общедоступной столовой общего типа на 65 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

3. Организация работы диетической столовой на 35 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха (суповое отделение).

4. Организация работы диетической столовой на 45 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.

5. Организация работы студенческой столовой на 100 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха.

6. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 250 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха (суповое отделение).

7. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 180 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

8. Организация работы столовой при предприятии на 70 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха

( соусного отделения).

9. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

10. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

11. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.

12. Организация работы ресторана первого класса на 75 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.

13. Организация работы ресторана высшего класса на 100 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха

(соусного отделения).

14. Организация работы ресторана высшего класса на 65 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха

(супового отделения).

15. Организация работы ресторана специализирующегося на русской кухне на 80 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

16. Организация работы кафе на 35 посадочных мест и особенности функционирования кондитерского цеха.

17. Организация работы кафе на 30 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.

18. Организация работы кафе - мороженое на 50 посадочных мест.

19. Организация работы кафе - кондитерская на 25 посадочных мест.

20. Организация работы кафе молодежного на 80 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.

21. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.

22. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной пельменной.

23. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной блинной.

24. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе- кондитерской.

25. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе- мороженого.

26. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.

27. Организация работы суши-бара на 30 посадочных мест.

28. Организация работы закусочной на 50 посадочных мест.

29. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.

30. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вогзале.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

# ОТЗЫВ

на курсовую работу

обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  1.Актуальность курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  2.Реализация цели и решение поставленных задач:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  3. Оценка содержания курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  4. Положительные стороны курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***\_***  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  5. Замечания к курсовой работе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  6. Рекомендуемая оценка курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  7.Вывод:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** |

Руководитель курсовой работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

(дата выдачи)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

## Примерные графики загрузки залов различных типов предприятий общественного питания

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1 час. | 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 час | 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 час | Средний процент загрузки зала |
| 7- 8 | 4 | 30 |
| 8 - 9 | 4 | 40 |
| 9 -10 | 4 | 20 |
| 10 - 11 | 4 | 40 |
| 11 - 12 | 3 | 60 |
| 12 - 13 | 3 | 80 |
| 13 - 14 | 3 | 100 |
| 14 -15 | 3 | 80 |
| 15 - 16 | 3 | 70 |
| 16 - 17 | 3 | 60 |
| 17 - 18 | 3 | 50 |
| 18 - 19 | 4 | 40 |
| 19 - 20 | 4 | 40 |
| 20 -21 | 4 | 30 |

График загрузки зала столовой при промышленном предприятии

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1 час. | Средний процент загрузки зала |
| Завтрак:  7- 8 | 4 | 60 |
| 8 - 9 | 4 | 60 |
| 9 -10 | перерыв |  |
| 10 - 11 | перерыв |  |
| Обед  11 - 12 | 4 | 90 |
| 12 - 13 | 4 | 90 |
| 13 - 14 | 3 | 70 |
| 14 -15 | 3 | 70 |
| 15 - 16 | 3 | 60 |
| 16 - 17 | 3 | 50 |
| Ужин  17 - 18 | 3 | 60 |
| 18 - 19 | 3 | 70 |
| 19 - 20 | 3 | 90 |

График загрузки зала ресторана

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

График загрузки зала ресторана при гостинице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала |
| 12 - 13 | 1,5 | 90 |
| 13 - 14 | 1,5 | 90 |
| 14 -15 | 1,5 | 90 |
| 15 - 16 | 1,5 | 70 |
| 16 - 17 | 1,5 | 60 |
| 17 - 18 | перерыв | |
| 18 - 19 | 0,6 | 90 |
| 19 - 20 | 0,6 | 100 |
| 20 - 21 | 0,6 | 100 |
| 21 - 22 | 0,6 | 90 |
| 22 -23 | 0,6 | 80 |
| 23 -24 | 0,6 | 70 |

График загрузки зала ресторана при аэропорте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1 час | Средний процент загрузки зала |
| 10 - 11 | 1,5 | 60 |
| 11 - 12 | 1,5 | 70 |
| 12 - 13 | 1,5 | 90 |
| 13 - 14 | 1,5 | 90 |
| 14 -15 | 1,5 | 80 |
| 15 - 16 | 1,5 | 70 |
| 16 - 17 | 1,5 | 50 |
| 17 - 18 | 1,5 | 50 |
| 18 - 19 | 1,5 | 40 |
| 19 - 20 | 0,6 | 70 |
| 20 - 21 | 0,6 | 80 |
| 21 - 22 | 0,6 | 80 |
| 22 -23 | 0,6 | 65 |
| 23 -24 | 0,6 | 60 |

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1 час | 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 час | 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 час | 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 Ж

## Коэффициенты потребления блюд

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

ПРИЛОЖЕНИЕ З

## 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 количест ва | от данной группы | от общего количе ства | от данной группы |
| Холодные блюда | **30** |  | **20** |  | **30** |  |
| рыбные, мясные, салаты молоко и |  | 55 |  | 55 |  | 55 |
| кисломолочные  Супы прозрачные, заправочные, пюреобразные  молочные, холодные, сладкие Вторые горячие блюда рыбные, мясные, овощные, крупяные яичные и творожные  Сладкие блюда и горячие напитки | **50**  **20** | 45  50  50 | **30**  **35**  **15** | 45  80  20  80  20 | **50**  **20** | 45  50  50 |

## Рестораны (в %)

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

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

1. 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 количест ва | 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 мясные овощные, крупяные, мучные яичные и творожные  Сладкие блюда и горячие напитки | **45**  **25** | 50  20  30 | **50**  **25** | 65  20  15 | **45**  **25** | 40  30  30 |

**Закусочные (в %)**

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ И

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Столовая | | | | Ресторан | | Каф е | Заку сочн ая |
| общ едо сту пна я | диети ческа я | при произв одстве нном предпр иятии | сту ден чес кая | гор одс кой при гост ини це | при вокза ле |
| Холодные напитки (л) В том числе: фруктовая вода минеральная вода натуральный сок  Хлеб и х/б изделия (г) В том числе:  ржаной пшеничный  Мучные кондитерские изделия собственного производства (шт) Конфеты, печенье (кг) Фрукты (кг)  Пиво (л)  Винно-водочные изделия | 0,05  0,03  0,01  0,01  100  50  50  0,3  0,005  0,03  -  - | 0,05  - 0,03  0,02  100  50  50  -  - 0,05  -  - | 0,1  0,07  0,02  0,01  150  100  50  1,00  0,005  0,075  -  - | 0,06  0,03  0,02  0,01  150  75  75  0,5  0,01  0,02  -  - | 0,25  0,05  0,08  0,02  100  50  50  0,5  0,02  0,05  0,025  0,1 | 0,15  0,05  0,04  0,01  130  80  50  1,0  0,02  0,05  0,05  - | 0,09  0,02  0,02  0,02  75  25  50  0,85  0,03  0,03  0,05  - | 0,07  0,03  0,02  0,02  75  25  50  0,25  0,01  -  -  - |

ПРИЛОЖЕНИЕ К

## Ассортиментный перечень реализуемой продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование группы блюд | Класс | | |
| «Люкс» | «Высший» | «Первый» |
| Холодные блюда | 13 | 10 | 8 |
| Горячие закуски | 2 | 2 | 1 |
| Супы | 4 | 4 | 3 |
| Горячие блюда | 15 | 11 | 8 |
| Сладкие блюда | 4 | 4 | 3 |
| Горячие и холодные напитки | 6 | 4 | 6 |
| Мучные кондитерские изделия | 6 | 5 | 4 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

## 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

Соленья, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

## Горячие закуски:

Рыбные, из нерыбных продуктов моря Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные Яичные и мучные

**Супы:** Прозрачные Пюреобразные

Заправочные

Молочные, холодные, сладкие

## Рыбные горячие блюда:

Рыба отварная и припущенная Рыба жареная

Рыба запеченная

## Мясные горячие блюда:

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

## Горячие блюда из домашней птицы и дичи:

Птица отварная, припущенная Птица фаршированная

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

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

**Сладкие блюда**

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

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

## Горячие напитки:

Чай, кофе, какао, шоколад

## Холодные напитки собственного производства:

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

## Мучные кулинарные и кондитерские изделия:

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

## Хлеб:

Ржаной и пшеничный

ПРИЛОЖЕНИЕ М

## Плотность различных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Плотность, кг/дм3 |
| **Мясо и мясопродукты** |  |
| Рубленые кости | 0,5 |
| Мясо:  кусками без костей фарш бефстроганов гуляш | 0,85  0,9  0,84  0,79 |
| Котлетная масса | 0,8 |
| Потрошеная птица и дичь | 0,25 |
| Колбаса вареная | 0,45 |
| Колбаса копченая | 0,65 |
| Копчености | 0,6 |
| **Рыба и рыбопродукты** |  |
| Рыбное филе | 0,8 |
| Рыба с костным скелетом | 0,45 |
| Рыбные отходы | 0,6 |
| Рыба с хрящевым скелетом | 0,5 |
| Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом | 0,5 |
| Копчености рыбные | 0,7 |
| Котлетная масса | 0,56 |
| **Крупы, зернобобовые и макаронные изделия** |  |
| Рис | 0,81 |
| Макароны | 0,26 |
| Пшено | 0,82 |
| Сечка перловая | 0,75 |
| Лапша | 0,33 |
| Горох | 0,85 |
| Мука | 0,46 |
| Вермишель | 0,6 |
| **Молочные продукты** |  |
| Творог | 0,6 |
| Сметана | 0,9 |
| **Картофель, овощи, зелень** |  |
| Картофель очищенный сырой | 0,65 |
| Огурцы свежие | 0,35 |
| Огурцы соленые | 0,45 |
| Морковь очищенная сырая | 0,5 |
| Морковь шинкованная соломкой | 0,55 |

|  |  |
| --- | --- |
| Свекла очищенная сырая | 0,5 |
| Свекла неочищенная сырая | 0,55 |
| Лук репчатый | 0,6 |
| Лук шинкованный | 0,42 |
| Капуста белокочанная | 0,45 |
| Капуста свежая шинкованная | 0,60 |
| Капуста квашеная | 0,48 |
| Зелень (укроп, петрушка, лук, салат) | 0,35 |
| Кабачки, помидоры | 0,6 |
| Брюква | 0,6 |
| **Фрукты** |  |
| Яблоки | 0,55 |
| **Жиры** |  |
| Масло топленое | 0,9 |
| Масло сливочное | 0,9 |
| **Тесто** |  |
| Песочное | 0,70 |
| Бисквитное | 0,25 |
| Заварное | 0,17 |
| Слоеное | 0,60 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

## Перечень технологического оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип марки | Габариты, мм | | Площадь одной единицы оборудования, *м*2 |
| длина | ширина |
| Котёл пищеварочный | Е100l | 900 | 900 | 0,81 |
| Котёл пищеварочный | Е60l | 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 |

ПРИЛОЖЕНИЕ О

«Утверждаю»

ФИО

« » 20 года

## Технико-технологическая карта №

**«НАЗВАНИЕ БЛЮДА»**

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 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.)

## РЕЦЕПТУРА

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Описание технологии приготовления блюда.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления Температура подачи блюда

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

## ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

* 1. Органолептические показатели качества: Внешний вид

Консистенция Цвет

Вкус

Запах

* 1. 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.

## ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|  |  |  |  |

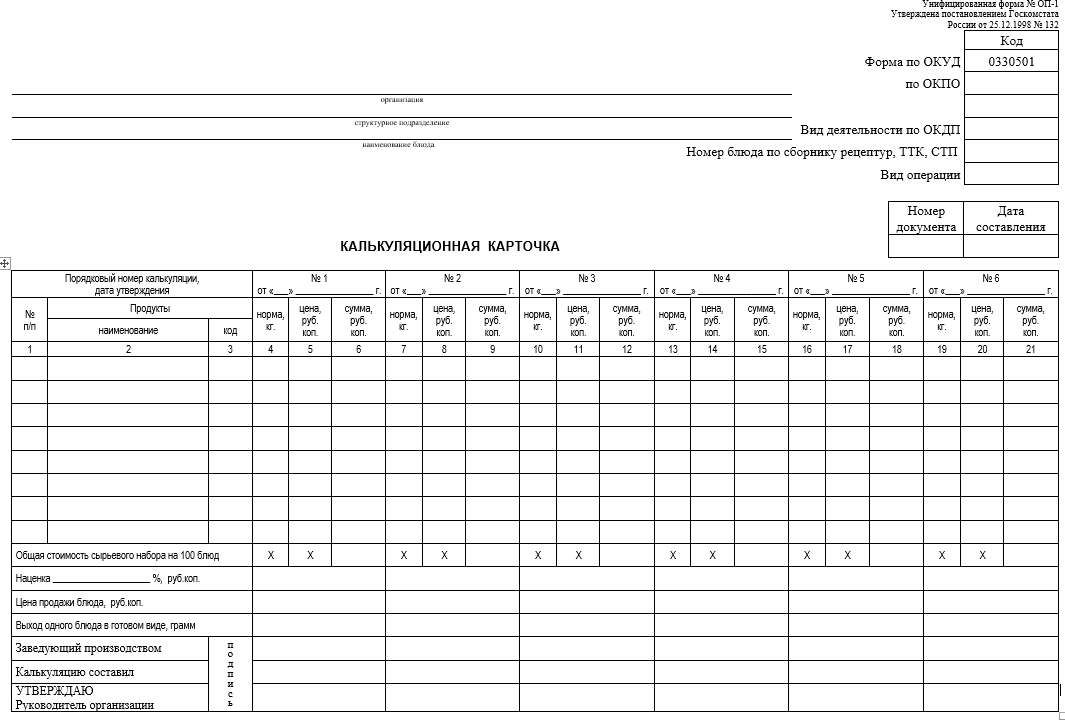
Ответственный разработчик ТТК

(подпись) ФИО

Зав. производством

(подпись) ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ П



ПРИЛОЖЕНИЕ Р



ПРИЛОЖЕНИЕ С

