

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»

структурное подразделение

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж им. И.И. Месяцева»

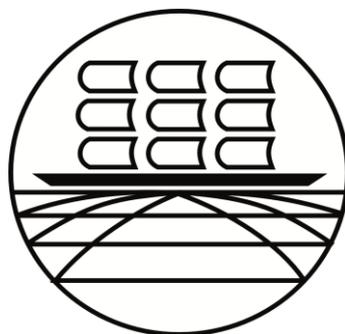
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА) ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

профессионального модуля: ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019 г

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссией преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство

Председатель МК

Обносов В.А.
Протокол от «29» мая 2019

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания, утвержденного
приказом Министерства образования и науки
РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Авторы (составители): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»
Бражная И. Э., кандидат технических наук, доцент, профессор кафедры технологий пищевых производств Естественно-технологического института ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет» Министерства образования и науки Российской Федерации.

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Введение

Курсовая работа

Курсовая работа (проект) по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.

1.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта) - курсовая работа (проект) отражает степень усвоения и закрепления полученных знаний у студентов, умение самостоятельно работать со специальной литературой и творчески мыслить, проводить анализ полученных навыков в ходе изучения профессионального модуля и применять их на практике.

Курсовое проектирование выполняется по окончании теоретической части курса или раздела курса, обеспечивающего наличие знаний, достаточных для выполнения курсового проекта по данному модулю.

Проверка, составление письменного отзыва, прием курсовой работы (проекта) и организация его защиты осуществляется руководителем курсовой работы (проекта) вне расписания учебных занятий. На выполнение этой работы отводится один час на каждую курсовую работу (проект).

Защита курсовой работы назначается руководителем при необходимости. Защита курсового проекта является обязательной.

Курсовая работа (проект) оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа (проект), выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже «удовлетворительно».

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**:

У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

З1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 основные приемы организации работы исполнителей;

З3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З4 дисциплинарные процедуры в организации;

З5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

З6 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

З7 формы документов, порядок их заполнения;

- 38 методику расчета выхода продукции;
- 39 порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 310 методику расчета заработной платы;
- 311 структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 312 методики расчета экономических показателей.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.

ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	У1, У4, У8. 31, 32, 35-38, 311, 312. ПО1.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У1, У4, У8. 37, 38, 312. ПО3.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	У1, У5, У8. 37, 38. ПО3.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.	У1-У8. 31-310. ПО1-ПО3.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.	У1, У3, У4, У7. 33, 34, 36, 37, 39-312. ПО2.

Примерный перечень курсовых работ (проектов)

№ п/п	Задание к выполнению
1	Организация работы холодного цеха в ресторане славянской кухни на 45 посадочных мест.
2	Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест.
3	Организация работы холодного цеха в общедоступной столовой на 40 посадочных мест.
4	Организация работы овощного цеха в общедоступной столовой на 70 посадочных мест.
5	Организация работы рыбного цеха в рыбном ресторане на 45 посадочных мест.
6	Организация работы холодного цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест.
7	Организация работы мясного цеха в общедоступном кафе на 55 посадочных мест.
8	Организация работы горячего цеха в столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест.
9	Организация работы овощного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест.
10	Организация работы мясо-рыбного цеха в дорожном кафе на 35 посадочных мест.
11	Организация работы горячего цеха в детском кафе на 50 посадочных мест.
12	Организация работы доготовочного цеха в закусочной на 40 посадочных мест.
13	Организация работы горячего цеха в ресторане национальной кухни на 45 посадочных мест.

	мест.
14	Организация работы горячего цеха в столовой при промышленном предприятии на 80 посадочных мест.
15	Организация работы доготовочного цеха в кафе национальной кухни на 50 посадочных мест.
16	Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 40 посадочных мест.
17	Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе национальной кухни на 60 посадочных мест.
18	Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кофейне на 55 посадочных мест.
19	Организация работы пекарского цеха в столовой при учебном заведении на 50 посадочных мест.
20	Организация работы пекарского цеха в столовой при промышленном предприятии на 65 посадочных мест.
21	Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кафе на 60 посадочных мест.
22	Организация работы мясного цеха в ресторане на 55 посадочных мест.
23	Организация работы доготовочного цеха в ресторане на 45 посадочных мест.
24	Организация работы рыбного цеха в ресторане на 65 посадочных мест.
25	Организация работы пекарского цеха в столовой при промышленном предприятии на 100 посадочных мест.
26	Организация работы доготовочного цеха в придорожном кафе на 45 посадочных мест.
27	Организация работы заготовочного цеха в придорожном кафе на 45 посадочных мест.
28	Организация работы десертного цеха в кафе при спортивно-развлекательном центре на 40 посадочных мест.
29	Организация работы доготовочного цеха в кафе при спортивно-развлекательном центре на 35 посадочных мест.
30	Организация работы мясного цеха в мясном ресторане на 75 посадочных мест.

Тематика курсовых работ (проектов) разрабатывается преподавателями колледжа, рассматривается и принимается соответствующими методическими комиссиями (объединениями), утверждается заместителем начальника колледжа, курирующим учебную работу колледжа.

Темы курсовых работ (проектов) должны соответствовать рекомендуемой примерной тематике курсовых работ (проектов) в примерных и рабочих программах учебных дисциплин.

Тема курсовой работы (проекта) может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы (проекта) по одной теме группой студентов.

Тема курсовой работы (проекта) может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики студента.

Курсовая работа (проект) может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы, если видом итоговой государственной аттестации, определяемым в соответствии с Государственными требованиями по данной специальности, является выпускная квалификационная работа.

Преподаватели колледжа разрабатывают методические рекомендации (указания) по выполнению курсовой работы (проекта) по конкретной дисциплине. Они должны быть рассмотрены на заседании соответствующей методической комиссии (объединения) и утверждены зам. начальника колледжа.

Общие результаты выполнения курсовых работ (проектов) и их анализ рассматриваются на заседаниях соответствующих методических комиссий (объединений). При необходимости может быть разработан план мероприятий по устранению недостатков и повышению качества выполнения курсовых работ (проектов).

Технические задания на курсовое проектирование составляются преподавателем,

ведущим курсовое проектирование, рассматриваются на заседании цикловой комиссии (методического объединения), утверждаются председателем цикловой комиссии (методического объединения) и выдаются учащимся независимо от текущей оценки по дисциплине не позднее, чем за полтора месяца до срока сдачи курсовой работы (проекта). Тематика курсового проектирования должна быть актуальной, иметь практическую значимость.

Задание на курсовое проектирование должно быть индивидуальным и разнообразным по содержанию, но примерно одинаковым по степени сложности поставленных перед учащимися задач.

Требования к структуре и содержанию курсовой работы (проекта)

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15-20 страниц печатного текста или 20-25 страниц рукописного текста.

Интервал - полуторный

Цвет шрифта должен быть черным

Шрифт – Times New Roman, кегль 14.

Размеры полей: левое – 25 мм; правое – 10 мм; верхнее и нижнее – 20 мм.

По структуре курсовая работа практического характера состоит из следующих разделов:

Введение

1 Характеристика проектируемого предприятия

2 Характеристика проектируемого цеха

3 Организационно-технологические расчеты

3.1 Расчет производственной программы предприятия

3.1.1 Определение количества потребителей

3.1.2 Расчет количества реализуемых блюд

3.1.3 Расчет количества реализуемых блюд в ассортименте

3.2 Разработка ассортиментного минимума проектируемого предприятия

3.3 Разработка меню предприятия

3.4 Разработка планово-расчетного меню предприятия

3.5 Расчет потребного количества сырья. Составление сырьевой ведомости

4 Подбор технологического оборудования и инвентаря. Расчет площади цеха

4.1 Расчет общей площади цеха

4.2 Подбор кухонной посуды и инвентаря

5 Расчет и расстановка рабочей силы

6 Санитария и гигиена производства

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Введение

Во введении освещаются задачи, стоящие перед отраслью применительно темы, излагаемой в курсовой работе, ее актуальность и цель. Дается краткий обзор литературы, отражаются теоретические аспекты по разрабатываемой теме, современное состояние и перспективы развития отрасли в современных экономических условиях, социально-экономическое значение общественного питания и его особенности. Рекомендуемый объем от 1 до 2 страниц.

1 Характеристика проектируемого предприятия

В данном разделе дается характеристика и описание проектируемого предприятия. Приводится описание назначения и режим работы предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции, предполагаемый контингент потребителей, формы обслуживания, описание интерьера торгового зала. Приводится характеристика типа и класса предприятия. Для написания данного раздела рекомендуется использовать ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2 Характеристика проектируемого цеха

В данном разделе приводится описание назначения проектируемого цеха, его месторасположение и взаимосвязь с другими цехами, складскими помещениями, торговым залом, моечной столовой посуды и другими помещениями. Режим работы цеха. Основное оборудование, установленное в цехе. План цеха с расстановкой оборудования приводится в приложении. Пример плана цеха представлен в приложении А.

3. Организационно-технологические расчеты

3.1 Расчет производственной программы предприятия

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье (столовые, рестораны, кафе и т. д.) – является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и для снабжения буфетов, магазинов кулинарии, отпуска обедов на дом и т. д.

Разработку производственной программы предприятий общественного питания, работающих на сырье или полуфабрикатах различной степени готовности, начинают с составления графика загрузки торгового зала предприятия питания и определения количества посетителей по часам работы предприятия.

3.1.1 Определение количества потребителей

Для определения количества потребителей и составления графика загрузки торгового зала необходимо знать режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Режим работы предприятия общественного питания устанавливается с учетом типа, месторасположения и контингента потенциальных потребителей, также необходимо учитывать режим работы других близ расположенных предприятий общественного питания. Особое внимание необходимо обратить на улучшение обслуживания населения в утренние часы до начала работы или учебы и вечером, когда целесообразно совмещать питание с отдыхом.

Предприятия общественного питания (ПОП) не должны иметь перерывов в торговле, однако при продолжительности работы более 10 часов допускается устанавливать перерыв для уборки длительностью не более 1 часа и не ранее 16.00.

Продолжительность приема пищи одним посетителем зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания (таблица 3.1).

Таблица 3.1 – Примерная продолжительность приема пищи одним посетителем (τ_n) в различных типах ПОП, мин.

Тип предприятия	Завтрак	Обед	Ужин
1	2	3	4
Столовые:			
Общедоступная	20	30	30
Диетическая			
- с самообслуживанием	25	35	30
- с обслуживанием официантами	30	40	40
При промышленном предприятии, ВУЗе	15	20	20
Рестораны:			
- общедоступный	-	50-60	120-150
- при гостинице	40	40-50	100-120
- при железнодорожном вокзале	40	40-50	90-100
Кафе:			
- с самообслуживанием	20	30	30-40
- с обслуживанием официантами	40	40	100-120
Закусочная	20	20	20
Шашлычная с обслуживанием официантами	30	40	60-90
Буфет	15	15	15
Предприятия-автоматы:			
- кафе-закусочная	20	20	20
- буфет	15	15	15
Пивной бар	30	30	30
Бар	30	40	60

Оборачиваемость места (φ) в торговом зале находится по формуле:

$$\varphi = \frac{60}{\tau_n}, \quad (3.1)$$

где 60 – продолжительность часа, мин;

τ_n - продолжительность приема пищи одним посетителем в различных типах ПОП, мин.

Коэффициент загрузки зала в разные часы работы определяют на основе изучения пропускной способности залов действующих. Необходимо, чтобы хотя бы в 1 час работы предприятия загрузка зала составляла 100 %, то есть единицу.

Количество посетителей за каждый час работы предприятия ($N_{\text{час}}$) определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot \lambda}{100}, \quad (3.2)$$

где P – количество мест в торговом зале предприятия, шт;

φ - оборачиваемость места в торговом зале в данный час работы предприятия;

λ - процент загрузки торгового зала в данный час работы предприятия.

Общее количество посетителей определяется суммированием количества потребителей за каждый час работы ПОП.

Далее необходимо найти количество посетителей в обеденное время, когда происходит реализация первых блюд. Целесообразно это время выбирать кратным двум, так как срок реализации первых блюд – 2 часа.

Коэффициент расчета блюд (К) определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{\text{час}}}{N_{\text{день}}}, \quad (3.3)$$

где $N_{\text{час}}$ – количество потребителей, прошедших через зал в течение одного часа, чел.;

$N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей, чел.

Все данные для расчета количества потребителей в ПОП и построения графика загрузки торгового зала сводятся в таблицу 3.2.

Таблица 3.2 – Таблица загрузки торгового зала

Часы работы ПОП	Оборачиваемость места в час	Средний процент загрузки зала, %	Количество посетителей, ($N_{\text{чел}}$) чел.	Коэффициент расчета блюд (К)
1	2	3	4	5
11-12				
12-13				
<i>И так далее</i>				
Итого			<i>Сумма</i>	
В том числе обед			<i>Сумма</i>	

По данным таблицы 3.2 строится график загрузки торгового зала (график изменения количества посетителей ($N_{\text{чел}}$) по часам работы предприятия ($\tau_{\text{час}}$). При выполнении графика необходимо использовать одинаковые масштабы по осям X и Y.

3.1.2 Расчет количества реализуемых блюд

В предприятиях общественного питания со свободным выбором общее количество блюд, реализуемых в торговом зале, рассчитывается по формуле:

$$n = N \cdot m, \quad (3.3)$$

где n – количество блюд данной ассортиментной группы, шт.;

N – общее количество потребителей, чел.;

m – коэффициент потребления данной ассортиментной группы.

Коэффициент потребления блюд - это среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, и включает в себя коэффициенты потребления отдельных видов обеденной продукции собственного производства (холодных и горячих закусок, первых блюд, вторых и сладких блюд).

На величину потребления блюд влияют тип предприятия, национальные особенности контингента питающихся, климатические условия, режим питания и другие факторы. Коэффициенты потребления блюд в каждом отдельном случае находят на основании статистических данных. Все данные по расчету количества блюд сводятся в таблицу 3.3.

Примерные коэффициенты потребления блюд в ПОП различного типа приведены в таблице 3.4.

Таблица 3.3 - Результаты расчета количества блюд

Ассортиментная группа блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд	Количество блюд, шт.
1	2	3	4
Холодные и горячие закуски			
Первые блюда		*	
Вторые блюда		**	
Сладкие блюда			

* - количество первых блюд рассчитывается на обеденное время;

** - коэффициент потребления вторых горячих блюд должен быть не менее 1.

Таблица 3.4 – Примерные коэффициенты потребления блюд

Тип предприятия	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициенты потребления отдельных видов продукции			
		Холодных и горячих закусок	Первых	Вторых	Сладких
1	2	3	4	5	6
Столовые:					
- общедоступная	2,5	0,5	0,75	1	0,25
- диетическая	2,8	0,4	0,75	1	0,65
- при предприятиях	2,8	0,5	0,90	1	0,40
- при ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1	0,25
Рестораны:					
- общегородской	3,5	1,2	0,7	1,4	0,2
- при гостинице	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
- при вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Кафе:					
<i>Общего типа:</i>					
- с самообслуживанием	1,9	0,65	0,08	1,0	0,17
- с обслуживанием официантами	2,1	0,8	0,1	1,0	0,2
<i>С самообслуживанием:</i>					
- молочное	1,9	0,5	0,1	1,0	0,3
- кондитерское	0,7	0,2	-	-	0,5
<i>С обслуживанием официантами</i>					
-молодежное	2,25	0,64	0,08	1,0	0,53
- мороженое	1,0	-	-	-	1,0
<i>Специализированные</i>					
-рыбное	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16

Закусочные:					
С самообслуживанием:					
- общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	-
-пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
-сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
-пельменные, котлетные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
С обслуживанием					
официантами					
- шашлычная	1,8	0,6	0,2	1,0	-
Буфеты	1,5	0,75	-	0,6	0,15
Домовые кухни	2,2	0,33	0,67	1,1	0,11

3.1.3 Расчет количества реализуемых блюд в ассортименте

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, производится их разбивка по видам – холодные, первые, вторые, сладкие. Она производится в соответствии с процентным соотношением блюд в меню аналогичных действующих предприятий общественного питания. Процентное соотношение блюд в ассортименте может меняться в зависимости от условий работы предприятия, его класса и специализации.

Расчет количества наименований блюд в каждой ассортиментной группе производится согласно «Ассортиментного минимума для предприятий общественного питания». Отклонение от этого минимума можно производить только в большую сторону.

Соотношение холодных и горячих закусок, рассчитанных в таблице 3.3, принимается как 90: 10, то есть 90% от общего количества блюд составляют холодные закуски, 10 % - горячие закуски.

Общее количество блюд, выпускаемых за день (П) определяется по формуле:

$$П = N * M, \quad (3.4)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день, чел.;

M – коэффициент потребления блюд одним посетителем в предприятиях ОП различных типов.

Разбивка общего количества блюд по видам производится по видам с учетом коэффициента потребления блюд.

Коэффициент потребления определяется по формуле:

$$M = M_{\text{хол.бл.}} + M_{\text{перв.бл.}} + M_{\text{втор.бл.}} + M_{\text{сладк.бл.}}, \quad (3.5)$$

где $M_{\text{хол.бл.}}$ – коэффициент потребления холодных блюд;

$M_{\text{перв.бл.}}$ - коэффициент потребления первых блюд;

$M_{\text{втор.бл.}}$ - коэффициент потребления вторых блюд;

$M_{\text{сладк.бл.}}$ - коэффициент потребления сладких блюд.

Количество блюд каждого вида определяем по формулам:

$$П_{\text{хол.бл.}} = N * M_{\text{хол.бл.}}; \quad (3.6)$$

$$П_{\text{перв.бл.}} = N * M_{\text{перв.бл.}}; \quad (3.7)$$

$$П_{\text{слад.бл.}} = N * M_{\text{сладк.бл.}}, \quad (3.8)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день, чел.

Примерная форма расчета количества блюд в ассортименте (для ресторанов) приведена в таблице 3.5.

Таблица 3.5 – Примерный расчет количества блюд в ассортименте (для ресторанов)

Наименование групп блюд	Соотношение блюд, %		Количество блюд, шт.		Количество наименований блюд, шт.	
	всего	в том числе	всего	в том числе	всего	в том числе
1	2	3	4	5	6	7
Холодные блюда и закуски:	100					
- рыбная гастрономия		20				
- мясная гастрономия		20				
- салаты, винегреты		50				
- кисло-молочная продукция		5				
- бутерброды		5				
Супы:	100	100				
- прозрачные		20				
- заправочные		80				
Вторые горячие блюда:	100					
- рыбные блюда		20				
- мясные, из птицы		50				
- овощные		10				
- крупяные, мучные		10				
- яичные, молочные		10				
Сладкие:	100					
- холодные		90				
- горячие		10				

Примечание: Сумма блюд в каждой ассортиментной группе должна совпадать с общим количеством блюд.

Для определения количества прочей продукции собственного производства и покупных товаров используются установленными нормами потребления на одного посетителя, которые приведены в таблице 3.6.

Таблица 3.6 – Примерные нормы потребления продуктов на одного человека

Наименование продуктов	Ресторан		Кафе	Столовая		Закусочная	Кафетерий, бар
	общедоступный	при вокзале		общедоступная	диетическая		
1	2	3	4	5	6	7	8
Горячие напитки, л:	0,05	0,07	0,14	0,1	0,05	0,1	0,13
- чай	0,01	0,0028	0,014	0,04	0,025	0,01	0,01
- кофе	0,035	0,014	0,098	0,05	0,02	0,07	0,1
- какао	0,005	0,028	0,028	0,01	0,005	0,02	0,2
Холодные напитки, л:	0,25	0,1	0,075	0,05	0,05	0,05	0,05
- фруктовые воды	0,09	0,05	0,03	0,03	-	0,03	0,02
- минеральные воды	0,14	0,04	0,025	0,01	0,03	0,01	0,02
- натуральные соки	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,01	0,01
Коктейли, л.	0,03	0,03	0,04	-	-	-	0,05
Хлебобулочные изделия,	150	150	100	250	150	250	100

г:							
- ржаной хлеб	50	60	75	100	60	100	50
- пшеничный хлеб	100	90	25	150	90	150	50
Мучные кондитерские изделия, шт.	0,5	1	0,75	0,3	-	0,3	1
Конфеты, печенье, кг	0,02	0,02	0,06	0,01	-	0,01	0,01
Фрукты, кг	0,075	0,075	0,06	0,03	0,05	0,03	0,03
Вино-водочные изделия, л:	0,1	0,1	0,1	-	-	-	-
- коньяк, ликер	0,02	0,02	0,02	-	-	-	-
- водка	0,01	0,01	-	-	-	-	-
- вино	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-
- шампанское	0,02	0,02	0,03	-	-	-	-
Пиво, л	0,05	0,05	0,05	-	-	0,05	0,05

Нормы потребления блюд на одного посетителя могут корректироваться в соответствии с классом предприятия, его специализацией, обслуживаемым контингентом, национальными особенностями и так далее.

Результаты расчета сводятся в таблицу 3.7.

Таблица 3.7 – Результаты расчета прочей продукции собственного производства и покупных товаров

Наименование продуктов	Норма на 1 посетителя	Общее количество посетителей, чел	Общее количество продуктов	Выход одной порции	Количество порций, шт.
1	2	3	4	5	6
Горячие напитки, л:					
- Чай				0,2	
- Кофе				0,1	
- Какао				0,2	
<i>И так далее</i>					

Количество холодных и горячих напитков рассчитывается по формулам:

$$П_{гор.напитков} = N * 0,1; \quad (3.9)$$

$$П_{хол.напитков} = N * 0,05, \quad (3.10)$$

где $П_{гор.напитков}$ – количество горячих напитков, л;

$П_{хол.напитков}$ – количество холодных напитков, л;

N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день, чел.;

0,1 – норма потребления горячих напитков на одного посетителя, л;

0,05 – норма потребления холодных напитков на одного посетителя, л;

Количество порций горячих и холодных напитков, реализуемых за день определяется путем деления общего количества напитков в литрах на выход одной порции.

3.2 Разработка ассортиментного минимума проектируемого предприятия

Для каждого типа предприятий общественного питания разработан примерный ассортиментный минимум. На каждом предприятии на основании этого документа разрабатывается свой ассортиментный минимум. Выбранный ассортиментный минимум в курсовом проекте представить в виде таблицы 3.8.

Таблица 3.8 - Ассортиментный минимум для предприятия ОП

Вид продукции	Количество наименований, шт.
1	2
Холодные блюда	
Первые блюда	
Вторые блюда	
Гарниры	
Сладкие блюда	
Горячие напитки	
Холодные напитки	

3.3 Разработка меню предприятия

Меню – это перечень блюд и напитков, имеющих в продаже в течение всего рабочего дня. Меню составляется на основании ассортиментного минимума для данного предприятия с учетом особенностей национальной кухни, контингента питающихся, климатических условий и специфики предприятия.

Для различных типов предприятий общественного питания меню составляется на различное количество дней:

- для ресторанов, специализированных предприятий (кафе, шашлычная и т. д.) – на 1 день;
- для общедоступных предприятий (столовая) – на 3 дня;
- для предприятий общественного питания, расположенных при промышленных и других предприятиях – на 5 дней.

Наименование блюд в меню записывают в определенном порядке:

1. Холодные блюда и закуски:

- рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда;
- мясная гастрономия, холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- салаты и винегреты;
- сыры, масло сливочное, молочные продукты;
- открытые и закрытые бутерброды, канапе и т.д.

2. Горячие закуски

3. Первые блюда:

- прозрачные;
- заправочные;
- пюреобразные;
- молочные
- холодные, сладкие

4. Вторые горячие рыбные блюда:

- рыба отварная и припущенная, рыба жареная, запеченная и т.д.

5. Вторые горячие мясные блюда:

- из отварного, жареного, тушеного мяса и т. д.;
- блюда из рубленой массы;
- из домашней птицы и дичи;

- из субпродуктов
- 6. Блюда из овощей:
 - отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т. д.
- 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, мучные блюда
- 8. Блюда из яиц и творога
- 9. Сладкие блюда (холодные и горячие)
- 10. Горячие напитки
- 11. Холодные напитки
- 12. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (покупные), хлебобулочные изделия
- 13. Фрукты порциями
- 14. Алкогольные напитки

Фирменные блюда указывают в начале меню. Наименование фирменного блюда должно отражать тематику или специфику данного типа предприятия. В меню ежедневно следует включать от 1 до 3 наименований фирменных блюд. В предприятиях ОП классов «люкс» и «высший» фирменных блюд должно быть больше.

В специализированных предприятиях общественного питания меню следует начинать с характерных блюд: в кафе – с горячих напитков, в шашлычной – с шашлыков, в пирожковой – с пирожков и т. д.

При составлении меню необходимо учитывать:

1. Своеобразие полуфабрикатов и тепловой обработки продуктов. Нельзя включать в меню только отварные или припущенные блюда, или блюда, приготовленные только из говядины.

2. Необходимо предусмотреть в меню блюда, приготовление которых требует использование механического оборудования (салаты, овощные гарниры, рубленые изделия).

3. Нежелательно включать в производственную программу арбузы и дыни, так как это приводит к необоснованному увеличению площади складских помещений в несколько раз.

4. Следует учитывать безотходность технологии.

5. После записи в меню сладких блюд необходимо учесть наименование и количество всех гарниров и соусов, предусмотренных к основным блюдам. Если выход гарниров и соусов одинаков, то их количества суммируются.

6. При записи в меню блюд необходимо указать полностью наименование гарниров и соусов, подаваемых к основному блюду, а также их номера по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, их выход.

7. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к предприятиям ОП, изготовлению в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья), запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрeзи, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных продуктов из потребительской тары в котлы. Их порционируют непосредственно из потребительской тары в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- Использование простокваши-самокваса в качестве напитка и приготовление из него творога;
- Приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- Приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- Приготовление сушеной и вяленой рыбы;

8. Приготовление блюд на мангале (шашлыки, купаты и т. д.) в местах отдыха и на улицах разрешается только при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпиднадзора.

9. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпиднадзора.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд и кулинарных изделий, как по видам сырья (из мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, круп, яиц), так и по способам тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные).

В меню необходимо учитывать правильное сочетание основного продукта с гарниром (согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий). Меню в курсовом проекте оформляется в виде таблицы 3.9.

Таблица 3.9 – Примерное меню предприятия ОП

№ рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г
1	2	3

3.4 Разработка планово-расчетного меню предприятия

Планово-расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием номера по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий, выхода готового блюда, гарнира и соуса, количества порций блюда и коэффициент трудоемкости его приготовления.

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

Для различных типов предприятий общественного питания меню составляется на различное количество дней:

- для ресторанов, специализированных предприятий (кафе, шашлычная и т. д.) – на 1 день;
- для общедоступных предприятий (столовая) – на 3 дня;
- для предприятий общественного питания, расположенных при промышленных и других предприятиях – на 5 дней.

Меню составляется на основании ассортиментного минимума для данного предприятия с учетом сезонности, особенностей национальной кухни, контингента питающихся, климатических условий и специфики предприятия. План-меню является производственной программой предприятия. Разрабатывается заведующим производством до 15 часов каждого дня. Это дает возможность своевременно заказать и получить сырье на складе и сделать заготовки по блюдам.

Наименование блюд в меню записывают в определенном порядке. Порядок приведен в пункте 3.3. План меню в курсовом проекте оформляется в виде таблицы 3.10.

Таблица 3.10 - План-меню предприятия ОП

Номер рецептуры	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Количество порций, шт.	Коэффициент трудоемкости блюд	Количество условных блюд, шт
1	2	3	4	5	6

Коэффициент трудоемкости блюд рассчитывается по формуле 3.11.

$$K_{\text{трудоемкости}} = \frac{\text{норма времени}}{100}, \quad (3.11)$$

Норма времени приготовления основных блюд приведена в приложении Б.

Количество условных блюд для каждого наименования кулинарной продукции рассчитывается путём умножения количества порций на коэффициент трудоемкости.

3.5 Расчет потребного количества сырья. Составление сырьевой ведомости

Расчет потребного количества сырья составляется на основании производственной программы холодного, горячего цехов и технологических карт на блюда.

Сырьевая ведомость утверждается директором и подписывается заведующим производством.

На основании сырьевой ведомости заведующий производством составляет требование на склад и получает сырье для обеспечения выполнения производственной программы предприятия.

При составлении сырьевой ведомости все сырье компонуется по блокам: мясо, рыба, овощи, крупы, фрукты и т.д. В курсовом проекте сводная сырьевая ведомость оформляется в виде таблицы 3.11.

Таблица 3.11 - Сырьевая ведомость предприятия ОП

Наименование продукта	Масса брутто, кг	Нормативный документ
1	2	3

4 Подбор технологического оборудования и инвентаря. Расчет площади цеха

4.1 Расчет общей площади цеха

Для проектируемого цеха необходимо подобрать оборудование исходя из ассортимента выпускаемой продукции. Оборудование должно обеспечить выпуск готовой продукции высокого качества при минимальных отходах и потерях сырья и полуфабрикатов. Оборудование должно быть современным, легко обслуживаемым, экономичным и удобным для проведения санитарной обработки. Расчет полезной площади цеха, занятой оборудованием, ведется по спецификации оборудования и его технической характеристике.

Результаты расчетов сводятся в таблицу 4.1.

Таблица 4.1 – Расчет общей площади цеха

Наименование оборудования	Марка	Габаритные размеры, мм	Площадь единицы оборудования, м ²	Количество единиц оборудования, шт	Полезная площадь под оборудованием, м ²
1	2	3	4	5	6
		длина-			

		ширина- высота-			
--	--	--------------------	--	--	--

Расчет количества производственных столов производится по количеству поваров, одновременно работающих в цехе в максимальную смену. Расчет производится по формуле:

$$L = 1,25 * K, \quad (4.1)$$

где К - наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (из графика выхода на работу), чел.;

1,25 – норма погонной длины стола на одного работника, м.

Общая площадь цеха определяется путем деления полезной площади на коэффициент использования площади. Коэффициент использования площади для заготовочных цехов и холодного цеха составляет 0,4, а для горячего – 0,3, для доготовочного – 0,35. Этот коэффициент учитывает свободные проходы для проведения монтажных работ и обслуживания рабочих мест. Общая площадь цеха должна соответствовать нормативной документации.

4.2 Подбор кухонной посуды и инвентаря

Подбор и расчет кухонной посуды и инвентаря осуществляется согласно «Норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем». Результаты расчетов сводятся в таблицу 4.2.

Таблица 4.2 – Кухонная посуда и инвентарь

№	Наименование посуды и инвентаря	Ед. измерения	Количество
1	2	3	4

5 Расчет и расстановка рабочей силы

Расчет рабочей силы производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида. Расчет производится по формуле:

$$N_1 = \frac{П * H_{вр}}{3600 * T_{см} * \lambda}, \quad (5.1)$$

где П – количество приготовленных блюд данного вида по плану-меню, шт.;

$H_{вр}$ – норма времени на приготовление одного блюда, с;

$T_{см}$ – продолжительность смены, ч;

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

Результаты расчета сводятся в таблицу 5.1.

Таблица 5.1 – Расчет рабочей силы

Наименование блюда	Количество блюд, реализуемых за день	Норма времени, с	Количество человеко- секунд
1	2	3	4

С учетом работы предприятий ОП в выходные и праздничные дни количество работников в цехе рассчитывают по формуле:

$$N_1 = N_2 * K, \quad (5.2)$$

где К – коэффициент, который учитывает работу предприятия в выходные и праздничные дни (приведен в приложении Б).

Расчет завершается составлением графика выхода поваров на работу (таблица 5.2).

Таблица 5.2 – График выхода поваров на работу

Ф. И. О.	Квалификация	Даты выхода на работу	Время обеденного перерыва	Кол-во отработанного времени
1	2	3	4	5

6 Санитария и гигиена производства

В разделе на основании действующей в общественном питании нормативной документации описываются методы и средства поддержания санитарного режима в проектируемом цехе (порядок и периодичность мойки оборудования, личная гигиена работников, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производства). Для написания раздела рекомендуется использовать СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Заключение

В заключении подводятся итоги выполненной работы: составлено меню предприятия, произведен расчет количества посетителей и т.д.

Список литературы

Приводится список использованных при работе над курсовым проектом источников. Список литературы оформляется по действующей нормативной документации. Рекомендуемая литература приведена в приложении В.

Все листы курсовой работы (проекта) кроме титульного листа должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц должна быть сквозной, номера страниц проставляются справа на нижнем поле документа. Титульный лист, отзыв, задание на курсовую работу (проект) не нумеруют. Титульный лист является первой страницей, содержание второй и т.д.

Текст пояснительной записки должен разделяться на разделы, подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами без точки после них. Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела и подраздела, разделенных точкой (1.1; 3.2 и т.д.). В конце номера не ставится точка. Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта должен состоять из номера раздела, подраздела и пункта, разделенных точками. В конце номера не ставится точка.

Названия разделов и подразделов должны иметь краткое наименование, соответствующее их содержанию. Текст заголовков разделов, подразделов и пунктов

пишется с абзаца строчными буквами кроме первой – прописной. Подчеркивать заголовки и выделять их жирным шрифтом не допускается.

Пример оформления разделов, пунктов, подразделов

1. Пояснительная записка

1.1.

1.2.

1.3.

Нумерация пунктов первого раздела курсового проекта

После названия раздела до текста должна быть пустая строка. Если между названием раздела и подраздела текста нет, то между ними не оставляется пустая строка. Подразделы должны начинаться на текущей странице. Перед названием подраздела и после названия оставляется пустая строка.

Структура курсовой работы (проекта):

Наименование	Сокращенно е наименован ие раздела	Номер страницы	Примечание
2	3	4	5
Титульный лист		1 (не ставится)	
Отзыв на курсовую работу (проект)			
Задание на выполнение курсовой работы (проекта)			
Содержание		3	
Введение	ПЗ	5	
1 Характеристика проектируемого предприятия			
2 Характеристика проектируемого цеха			
3 Организационно-технологические расчеты	РЧ		
3.1 Расчет производственной программы предприятия			
3.1.1 Определение количества потребителей			
3.1.2 Расчет количества реализуемых блюд			
3.1.3 Расчет количества реализуемых блюд в ассортименте			
3.2 Разработка ассортиментного минимума проектируемого предприятия			
3.3 Разработка меню предприятия			
3.4 Разработка планово-расчетного меню предприятия			
3.5 Расчет потребного количества сырья. Составление сырьевой ведомости			
4 Подбор технологического оборудования и инвентаря. Расчет площади цеха			
4.2 Расчет общей площади цеха			

4.2 Подбор кухонной посуды и инвентаря			
5 Расчет и расстановка рабочей силы			
6 Санитария и гигиена производства			
Заключение	3		
Список используемой литературы	ИЛ		
Приложения			

Оформление иллюстраций

а) Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

б) Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

в) Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами. Нумерация состоит из номера пункта и сквозной нумерации рисунка в разделе. Перед номером иллюстрации пишется слово «Рисунок» и его порядковый номер. (например, Рисунок 2.3 – Технологическая схема приготовления блюда, где 2 – номер раздела, 3 – номер рисунка в разделе).

г) Слово «Рисунок», номер и наименование рисунка помещают под рисунком посередине строки. К самим рисункам также применяется выравнивание посередине строки.

д) На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе, например, «... в соответствии с рисунком 2 ...».

е) Перед иллюстрацией и после ее наименования должно быть оставлено по одной свободной строке.

Оформление таблиц

а) Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзачного отступа, без точки в конце. Заголовок таблицы должен состоять из слова «Таблица», номера таблицы (состоящий из номера раздела и номера таблицы в разделе через точку) и через тире – названия таблицы. Пример оформления таблицы приведен ниже. Столбцы таблицы должны быть пронумерованы.

б) Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе, например, «В таблице 3.1 представлены ...».

в) Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Таблица 3.1 - Результаты расчета количества блюд

Ассортиментная группа блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд	Количество блюд, шт.
1	2	3	4
Холодные и горячие закуски	2,5	0,50	268
Супы		0,75	172
Вторые блюда		1,00	535
Сладкие блюда		0,25	134

г) Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица», номер и заголовок указывают один раз над первой частью таблицы. Над следующими частями справа указывается слово «Продолжение» и номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 3.6». При переносе таблицы на другую страницу необходимо повторить нумерацию столбцов.

Таблица 3.6 – Примерное меню предприятия ОП

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда, г
1	2	3
Холодные блюда		
67	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	150
83	Салат мясной	150
946	Пюре картофельное	150

Продолжение таблицы 3.6

1	2	3
Сладкие блюда		
1120	Кисель из ягод свежих	200
1113	Компот из смеси сухофруктов	200

е) Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

ж) Таблицы слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте (но не менее 10 кегля). Допускается применять одинарный междустрочный интервал. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

и) Перед названием таблицы и после нее должно быть оставлено по одной свободной строке.

Формулы и уравнения

а) Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку (выравнивание по центру). Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено по одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (–), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

б) Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить после слова «где» непосредственно под формулой с красной строки в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

в) Формулы следует нумеровать. Нумерация должны включать номер раздела и порядковый номер формулы в разделе, разделенных точкой. Нумерация проставляется в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например:

$$A=B+C, \quad (2.1)$$

где А – ...;
 В – ...;
 С – ...

г) Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

д) Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – «... в формуле (1.2) ...».

Оформление приложений

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

б) Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

в) Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

г) Приложение должно иметь заголовок, который записывают с выравниванием посередине строки с прописной буквы отдельной строкой.

д) После слова «Приложение» следует заглавная буква кириллицы, начиная с А, Б, В и т.д., исключая Ё, З, Й, О, обозначающая его последовательность.

Примечание:

а) по завершении студентом курсовой работы (проекта) руководитель проекта подписывает ее и передает исполнителю вместе с отзывом, который должен включать:

– заключение о соответствии курсовой работы (проекта) заявленной теме;

– оценку качества выполняемой курсовой работы (проекта);

– оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы (проекта);

– оценку курсовой работы (проекта).

б) в разделе заключение последовательно излагаются теоретические и практические выводы и предложения, пишутся они тезисно (по пунктам) и должны отражать основные выводы по теории вопроса по проведенному анализу;

в) приложения выполняют в пояснительной записке, если они есть.

Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями, изложенными в Методических рекомендациях по оформлению курсовых работ (проектов). Методические рекомендации по оформлению курсовых работ (проектов) студентами Мурманского морского рыбопромышленного колледжа им. И.И.Месяцева разработаны в соответствии с:

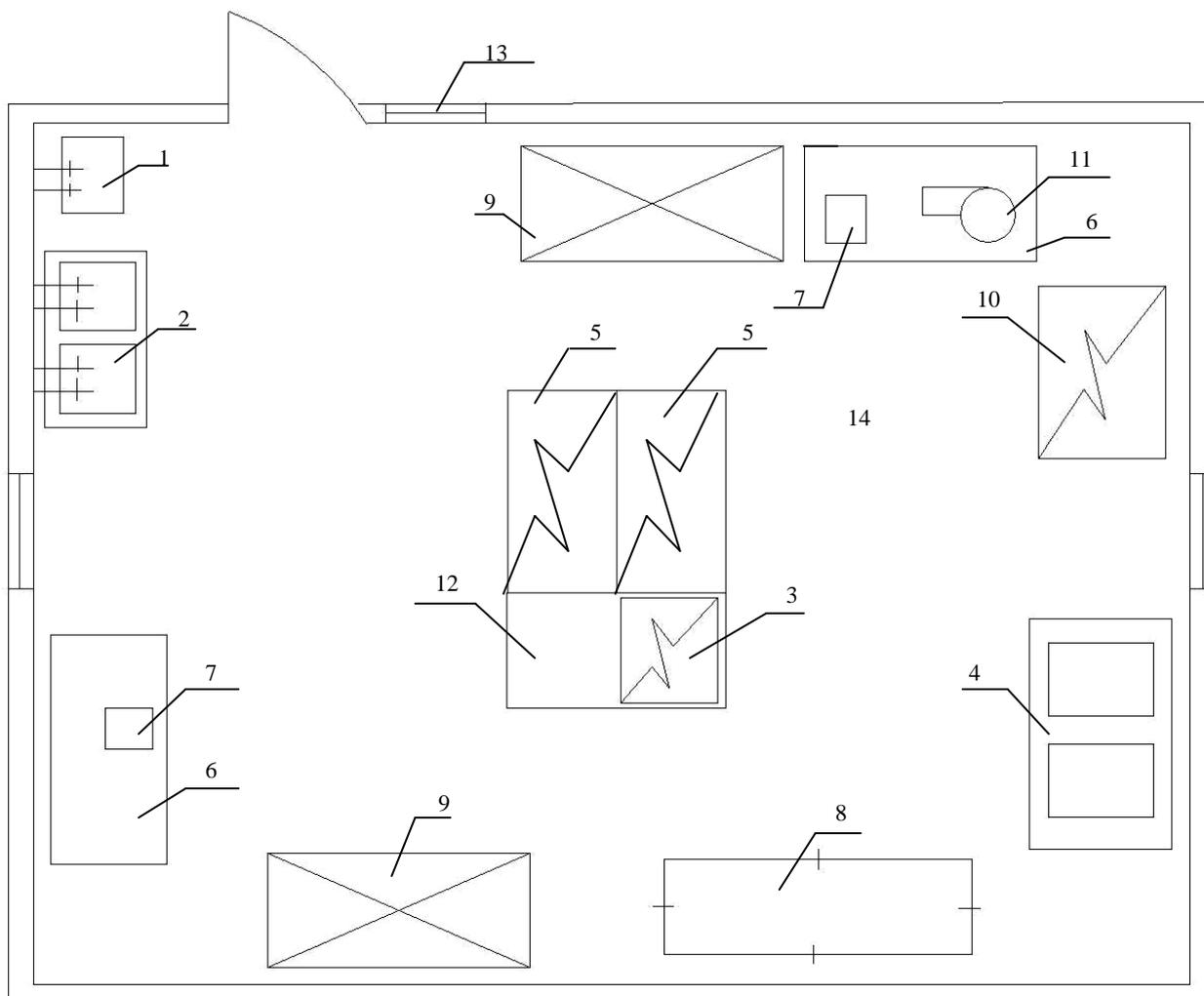
- рекомендациями по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в учреждениях среднего профессионального образования (письмо Минобразования РФ от 05.04.99 г. № 16-52-55 ин /16-13);

- инструкцией по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) курсантами (студентами),

- действующим законодательством,

- с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам»; ГОСТ 2.106-96 «Текстовые документы»; ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Рекомендации являются нормативным документом, устанавливающим единые требования к оформлению документов, разрабатываемых при выполнении курсовой работы (проекта) студентами колледжа, исполнение требований рекомендаций является обязательным для студентов всех отделений колледжа.



1 - раковина; 2 - моечная ванна; 3 - печь для пиццы; 4 - фритюрница электрическая двухсекционная; 5 – индукционная варочная панель; 6 - стол производственный; 7 - весы настольные электронные; 8 - стеллаж производственный; 9 - стол охлаждаемый с холодильным шкафом; 10 - пароконвектомат; 11 - овощерезательная машина; 12 - стол для малой механизации; 13 - окно для раздачи оснащенное ИК мармитом.

Рисунок А.1 - План горячего цеха с расстановкой оборудования

Таблица Б.1 - Нормы времени на производство блюд и кулинарных изделий, отпускаемых порциями (штуками) для доготовочных предприятий общественного питания

Наименование групп и видов блюд	Вариант рецептур	
	№ 1	№ 2
	Норма времени, сек	
1	2	3
Холодные блюда и закуски		
Бутерброды открытые - с колбасой, ветчиной, беконом, бужениной, карбонатом, шпиком, сыром	49	49
- с корейкой, грудинкой, рыбными гастрономическими продуктами (балыком, кетой и др.)	56	56
- с рыбными консервами в масле (шпротами, сардинами, сайрой и др.), салакой, килькой, сельдью, отварной или жареной рыбой, мясом	70	70
Бутерброды закусочные (канапе) - с икрой	98	98
- с семгой, балыком, бужениной и ветчиной	113	113
Масло, сыры - масло сливочное, порц.	14	14
- сыры	77	56
Овощные консервы	56	42
Рыбные гастрономические продукты и консервы - икра кетовая, зернистая, паюсная, консервы рыбные		
а) без гарнира	56	42
б) с маслом сливочным	63	49
- рыба малосоленая без гарнира	84	77
- рыба холодного и горячего копчения без гарнира	84	77
- сельдь		
а) без гарнира	59	52
б) с гарниром	162	120
в) с картофелем и маслом	120	91
г) с луком	98	77
д) рубленая с маслом	190	148
е) рубленая с гарниром	274	218
Салака, килька		
а) с луком и маслом, с луком и яйцом	127	105
б) с картофелем и маслом	162	141
Мясные гастрономические продукты и консервы		
Ветчина, карбонат, буженина, бекон		
а) без гарнира	70	63
б) с гарниром	77	70
Колбаса копченая, корейка, грудинка		
а) без гарнира	77	70
б) с гарниром	84	70
Салаты овощные		
- салат зеленый	134	120
- салат зеленый с огурцами и помидорами	169	148
- салат зеленый с огурцами	155	141
- сала из свежих огурцов	84	70
- салат из свежих огурцов и зеленого лука	98	91
- салат из редиса, редьки, моркови, редис с маслом	141	113
- редис с огурцами и яйцом в сметане	176	148
- редька тертая	225	225
- салат из зеленого лука	197	155
- салат из помидоров	113	98
Салаты с добавлением мяса или рыбы		

- салат овощной с крабами, крабы под майонезом	162	141
- сала рыбный, мясной, столичный и др.	197	162
Винегреты		
- винегрет овощной, овощной с грибами, мясом	90	90
- винегрет с сельдью, салакой или килькой	138	132
Холодные блюда и закуски из яиц		
- яйца отварные (неочищенные)	28	28
- яйца под майонезом без гарнира	56	56
- яйца фаршированные	127	127
Рыбные холодные блюда		
- рыба отварная с гарниром, рыба под майонезом	155	105
- рыба отварная	54	41
- рыба фаршированная, рыба заливная	239	211
- рыба жареная без гарнира	70	63
- рыба жареная под маринадом	169	144
- ассорти рыбное	239	239
- тефтели рыбные в томате, крабы заливные	218	218
Мясные холодные блюда		
-мясо, субпродукты, птица, кролик отварные		
а) без гарнира	70	56
б) с гарниром	98	84
- птица, кролик жареный		
а) без гарнира	91	70
б) с гарниром	113	91
- мясо жареное		
а) без гарнира	77	70
б) с гарниром	105	91
- поросенок жареный, поросенок отварной с хреном	134	120
- поросенок заливной, поросенок фаршированный	380	345
- мясо, птица, язык заливной	302	288
- паштет собственного производства	253	253
- птица фаршированная	436	359
- студень мясной собственного производства	127	113
- ассорти мясное	225	190
Первые блюда		
Супы заправочные		
- борщ со свежей капустой, квашеной капустой и картофелем, фасолью, грибами		
а) вегетарианский	98	98
б) на бульоне	134	120
в) с мясом или птицей, субпродуктами, мясными продуктами	155	141
г) с мясными консервами	113	113
- борщ зеленый протертый или летний	176	176
- борщ «Московский»	211	211
- щи из свежей или квашеной капусты, по-уральски с крупой		
а) вегетарианский	155	155
б) на бульоне	190	190
в) с мясом или птицей, субпродуктами, гастрономическими продуктами	218	218
- рассольник московский с мясом или птицей	267	267
- рассольник ленинградский с мясом или птицей	169	169
- солянка сборная мясная, домашняя, из птицы или дичи, любительская, по-ленинградски	267	232
- солянка рыбная, донская	295	253
- солянка грибная	211	183
- суп картофельный с домашней лапшой, клецками, пельменями на бульоне	211	204
- супы картофельные с овощами, макаронными изделиями, крупами, бобовыми		
а) на отваре	77	70
б) на бульоне или с мясными консервами	113	98

в) с мясом или птицей, с субпродуктами	120	113
- суп с фрикадельками или грибами		
а) на отваре	232	232
б) на бульоне	253	253
- суп слизистый (овсяный, рисовый и др.)		
а) на отваре	105	105
б) на бульоне	113	113
- суп лапша домашняя	281	281
- суп крестьянский	169	169
- харчо по-грузински	155	155
- суп молочный		
а) с макаронными изделиями	49	49
б) с крупой	56	56
в) с овощами	98	98
г) с клецками, с домашней лапшой	190	190
- супы-пюре	176	176
- бульон (мясной, куриный, мясокостный)		
а) с гренками	162	141
б) с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом и т.п.	204	197
в) с запеченными крупяными изделиями, омлетом, клецками, пирожками, кулебяками, фрикадельками, пельменями собственного производства	267	267
г) с домашней лапшой	260	260
- уха рыбацкая, с расстегаями	204	204
Супы холодные		
- суп на фруктовых отварах	267	267
- суп из сушеных плодов	155	155
- суп-пюре из сушеных или свежих фруктов	176	176
- окрошка на хлебном квасе	190	176
- супы на овощных отварах, борщ холодный, щи зеленые, ботвинья	169	113
Вторые блюда		
Картофель и овощи отварные		
- картофель отварной с маслом	84	84
- картофельное пюре	113	113
- капуста отварная белокочанная	63	63
- капуста отварная цветная с маслом	98	98
- капуста отварная цветная с соусом сухарным	113	113
- пюре из овощей	155	155
Картофель и овощи припущенные и тушеные		
- морковь, брюква припущенные с маслом	141	155
- кабачки припущенные с маслом	113	127
- капуста припущенная с маслом	70	84
- морковь, брюква в молочном соусе	204	211
- рагу из овощей	211	225
- капуста тушеная свежая	141	148
- свекла тушеная в сметане или в соусе	98	113
- грибы с картофелем	176	183
- грибы в сметанном соусе	197	197
- морковь с зеленым горошком в молочном соусе	127	127
Картофель и овощи жареные		
- картофель жареный	113	113
- картофель жареный ломтиками из вареного	148	148
- котлеты картофельные с маслом или сметаной	169	169
- зразы картофельные с маслом или сметаной	190	190
- котлеты морковные, свекольные с маслом или сметаной	169	169
- котлеты капустные	176	176
- капуста цветная жареная	155	155
- тыква жареная со сметаной		
- оладьи тыквенные, из кабачков	274	274
картофельные	255	255
капустные	176	176
Овощи запеченные		

- картофельное пюре запеченное, картофель запеченный в сметанном соусе	120	120
- рулет, запеканка картофельная фаршированная с маслом или сметаной	148	148
- капустная запеканка со сметаной	113	141
- морковная запеканка с творогом	143	163
- овощная запеканка	134	127
- солянка овощная	225	225
- голубцы овощные	274	274
- помидоры фаршированные овощами	197	197
- пудинг, суфле овощные	267	267
- перец, кабачки, баклажаны фаршированные	204	183
- свекла фаршированная	211	211
- капуста цветная под соусом	162	134
Блюда из круп		
Рассыпчатые каши		
- каша рассыпчатая с маслом и сахаром		
а) гречневая	91	98
б) пшеничная, рисовая, пшенная, перловая	63	70
- каша рассыпчатая с молоком		
а) гречневая	105	113
б) пшеничная, рисовая, пшенная	77	84
Вязкие каши		
- каша вязкая с маслом и сахаром		
а) гречневая, кукурузная, овсяная, пшенная, пшеничная	70	84
б) рисовая, перловая, ячневая	49	63
в) манная, геркулесовая, из концентрата	42	56
- каша вязкая с тыквой, черносливом	77	98
- биточки, котлеты крупяные, запеканки, пудинги	134	155
Блюда из макаронных изделий		
- макароны, вермишель и другие изделия отварные		
а) с маслом	56	63
б) с сыром	63	77
в) с овощами, грибами	84	105
г) с мясом	84	113
д) с консервами	70	77
- макароны, вермишель и другие изделия, запеченные с яйцом и сыром	98	105
- макаронник, лапшевник	120	120
Блюда из яиц		
- яйцо вареное	28	28
- яичница-глазунья натуральная		
а) из двух яиц	56	56
б) из трех яиц	63	63
- яичница-глазунья со шпиком, мясными продуктами	105	91
- омлет натуральный	91	84
- омлет фаршированный овощами или мясными продуктами	155	155
- дроблена	91	91
Блюда из творога		
- творожная масса со сметаной, творог с молоком или сливками, с сахаром, сметаной и сахаром, протертый со сметаной	63	63
- сырники из творога со сметаной	141	141
- вареники ленивые отварные	162	162
- пудинги творожные	105	105
- запеканка из творога	77	77
- суфле из творога	225	225
Блюда из рыбы		
- рыба отварная осетровых и прочих пород	77	56
- рыба тушеная в томатном соусе с овощами	183	148
- рыба паровая, припущенная в молоке	105	70
- рыба фаршированная	220	183
- рыба по-русски	67	54

Рыба жареная:		
а) осетровых пород	84	70
б) прочих пород	120	105
- рыба жареная фри	84	70
- рыба жареная с луком и картофелем	295	260
- рыба запеченная	141	127
- солянка из рыбы на сковороде	204	162
- котлеты, биточки рыбные	120	105
- рыбные фрикадельки в томатном соусе	253	239
- рыбный рулет	148	127
- тельное или кнели из рыбы	274	246
- тефтели рыбные	239	197
- зразы рыбные	253	232
- рыба жареная на вертеле	132	112
Блюда из мяса, мясопродуктов, субпродуктов		
- мясо отварное	63	56
- рубец, мозги, вымя, сердце, печенка, отварные в соусе	105	91
- окорок, ветчина, корейка, грудинка отварная	63	56
- мясо шпигованное овощами	98	84
- говядина в кисло-сладком соусе	105	84
- мясо тушеное с черносливом	148	141
- мясо духовое	158	119
- жаркое по-домашнему	176	129
- зразы отбивные	176	155
- гуляш	105	84
- мясо тушеное	111	104
- азу	176	162
- плов	169	141
- рагу	211	190
- грудинка в соусе	87	65
- свинина тушеная с капустой	183	176
- сердце, легкое, печенка и другие субпродукты в соусе почки по-русски	232	225
- баранина припущенная с овощами	176	176
- чанахи (в горшочках)	155	155
Мясо жареное		
- мясо жареное крупными кусками	84	84
- антрекот, бифштекс, филе и другие блюда из мяса порционными кусками по одному на порцию		
а) натуральное	84	77
б) с яйцом или соусом	98	91
в) с луком, грибами или помидорами	197	190
- лангет, эскалоп и другие блюда из мяса порционными кусками по два на порцию	105	105
- бефстроганов	148	119
- поджарка	127	98
- шашлык с луком	162	162
- котлеты натуральные	70	70
- котлеты, шницель, отбивные, ромштекс	84	84
- колбаса, сосиски, сардельки жареные	70	70
- мозги жареные	190	169
- печенка жареная порционными кусками	84	63
- печенка жареная по-строгановски	134	112
- вымя, сердце жареное	134	119
- почки жареные с помидорами в соусе	239	211
- ветчина жареная с луком или помидорами	98	98
- поросенок жареный	197	197
- грудинка фаршированная	337	337
Мясо запеченное		
- макароны с мясом	225	190
- кабачки, баклажаны фаршированные мясом	239	190
- перец фаршированный мясом	253	197
- помидоры фаршированные мясом	225	176

- голубцы с мясом	260	204
- голубцы ленивые	127	127
- картофельная запеканка с мясом	246	218
Блюда из рубленого мяса		
- рулет мясной с макаронами	141	127
- рулет мясной с яйцом	162	141
- бифштекс рубленый	105	98
- бифштекс рубленый с яйцом и соусом	169	162
- бифштекс рубленый с луком	204	190
- котлеты, ромштекс, шницель рубленые натуральные	112	98
- котлеты, биточки, шницель из котлетной массы, жареные	91	84
- зразы рубленые	190	155
- тефтели	183	155
- фрикадельки	253	204
- чебуреки (порция)	218	218
- блюда из мясных и мясорастительных консервов	63	63
Блюда из домашней птицы и кролика		
- птица, кролик отварные	112	91
- рагу из птицы	197	190
- утка тушеная	176	162
- чахохбили	155	155
- индейка тушеная	155	141
- кролик тушеный	105	98
- утка, гусь по-домашнему с картофелем	155	143
- птица жареная	141	127
- кролик жареный	91	70
- цыплята табака	197	197
- котлеты, биточки рубленые из птицы	211	162
- котлеты из филе птицы натуральные	197	197
- котлеты по-киевски, фаршированные, кнели и др.	246	246

Таблица Б.2 - Нормы времени на гарниры и соусы ко вторым блюдам (на 1 кг)

Наименование гарниров и соусов	Норма времени, сек	
	с порционированием	без порционирования
Гарниры		
- макароны отварные	345	316
- каши рассыпчатые		
а) гречневая	443	415
б) прочие	295	267
- каши вязкие, гарниры из бобовых	288	260
- капуста, свекла свежая, тушеная	337	295
- капуста квашеная тушеная	309	281
- морковь, свекла в молочном соусе припущенные	703	661
- гарниры из концентратов	260	232
- картофель отварной	253	211
- картофельное пюре	352	309
- картофель жареный	387	345
- гарниры из овощей	337	295
- огурцы, помидоры		
а) свежие	141	141
б) соленые	176	176
- яблоки, груши моченые	183	183
- зелень	703	703
Соусы на мясном бульоне		
а) красный основной	661	605
б) с луком для запекания овощей, мяса	689	633
в) кисло-сладкий	675	619
г) белый основной	548	492

д) белый с каперсами	654	598
е) томатный	752	696
- на рыбном бульоне		
а) белый основной	555	548
б) белый для запекания	577	570
в) томатный с эстрагоном	696	675
- молочный соус	330	323
- соус сметанный	415	359
- соус сметанный с луком	387	380
- соус польский	584	563
- соус грибной	809	787
- соус голландский с уксусом	689	668
- маринад овощной	724	682

Таблица Б.3 - Нормы времени на сладкие блюда и напитки (на одну порцию)

Наименование групп и видов блюд и напитков	Вариант рецептур	
	№ 1	№ 2
	Норма времени, сек	
1	2	
Плоды и ягоды свежие натуральные порциями	28	28
- плоды, ягоды свежие с сахаром	28	28
- плоды, ягоды свежие с сиропом	98	77
- клубника, малина со сливками, сметаной, молоком	91	91
- чернослив со взбитыми сливками	112	112
- яблоки в тесте жареные, яблоки в слойке	155	127
- яблоки печеные	70	56
- компоты		
а) из свежих фруктов, ягод	49	42
б) из консервированных фруктов	35	21
в) из сухофруктов	42	28
- кисели		
а) из свежих фруктов, ягод	56	49
б) из сухофруктов	42	42
в) из концентрата, сиропа	14	14
г) молочный	28	28
- желе фруктовое	148	148
- желе из свежих ягод	134	134
- мусс фруктовый	155	155
- самбук из яблок, суфле плодово-ягодное	232	232
- шарлот яблочный, пудинги	281	281
- кремы, парафе	260	260
Молочные продукты		
- сливки взбитые		
а) без наполнителя	91	91
б) с наполнителем	105	105
- сметана взбитая	63	63
- кефир, простокваша, ряженка	14	14
- молоко кипяченое	21	21
- молоко топленое в горшочках	28	28
- сметана	21	21
- мороженое промышленного производства (порциями)	10	10
Горячие напитки		
- чай		
а) с сахаром	7	7
б) с лимоном, вареньем, медом, джемом, молоком, сливками	28	28
- глинтвейн	33	33
- кофе		
а) черный	7	7
б) на молоке свежем, сгущенном	28	28
в) с лимоном, ликером, коньяком, с мороженым (глясе)	35	35
г) со взбитыми сливками	70	70

- какао, шоколад	35	35
Холодные напитки		
- квас		
а) из сухарей	14	14
б) из концентрата	7	7
- напитки		
а) лимонный, апельсиновый, клюквенный (морс), из ревеня и др.	42	42
б) из плодов шиповника	28	28
в) напиток гранатовый (из порошка)	14	14
г) напиток из варенья	14	14
- соки овощные, фруктовые и ягодные промышленного производства	7	7
- коктейли	21	21

Таблица Б.4 - Нормы времени на мучные блюда на одну порцию

Наименование групп и видов блюд и напитков	Вариант рецептур	
	№ 1	№ 2
	Норма времени, сек	
1	2	
- блины с маслом или сметаной	127	127
- блинчики, выпеченные на сковороде	119	119
- блинчики, выпеченные на аппарате	77	77
- блинчики, выпеченные на сковороде, с мясом, субпродуктами	232	211
- блинчики, выпеченные на сковороде, с творогом, повидлом, вареньем	190	190
- блинчики, выпеченные на аппарате	162	141
а) с мясом	127	127
б) с творогом, повидлом, вареньем	172	172
в) с яблоками и блинчатый пирог с различными начинками		
- вареники собственного производства	169	169
а) с творогом	176	176
б) с картофелем, капустой	197	197
в) фруктово-ягодной начинкой	211	211
г) с мясом	70	70
- вареники промышленного производства	147	147
- вареники ленивые	98	98
- оладьи с творогом	89	89
- оладьи со сметаной, маслом или повидлом	112	112
- оладьи с яблоками		
- пельмени собственного производства	246	246
а) отварные с маслом, сметаной, уксусом	253	253
б) жареные	260	260
в) запеченные в сметане		
- пельмени промышленного производства	77	77
а) отварные с маслом, сметаной, уксусом	91	91
б) жареные	98	98
в) запеченные в сметане		

Таблица Б.5 - Нормы времени на приготовление кулинарных изделий (на 1 кг изделия, при приготовлении порционных и штучных изделий – на 1 порцию, штуку)

Наименование групп и видов изделий	Единицы измерения	Норма времени, сек
1	2	3
Кулинарные изделия и салаты из овощей		
Овощи отварные неочищенные		
- картофель отварной	кг	70
- морковь отварная		63
- свекла отварная		77
- брюква отварная		77

Салаты		
- салат из белокочанной капусты	кг	422
- салат из квашеной капусты		211
- салат из зеленого лука		745
- салат из свежих огурцов		492
- салат из соленых огурцов		520
- салат из свежих помидоров		640
- редька тертая с маслом		598
- морковь тертая с сахаром		180
- салат мясной, рыбный		717
Винегреты	кг	
- винегрет овощной		710
- винегрет овощной с сельдью		724
Тушеные, запеченные овощи	кг	
- капуста свежая тушеная		408
- капуста квашеная тушеная		150
- капустная запеканка		543
- запеканка, рулет картофельный		710
Овощи жареные, фаршированные	шт	
- котлеты картофельные, весом 100 г		43
- котлеты капустные, весом 75 г		79
- котлеты морковные, весом 75 г		51
- зразы картофельные, весом 100 г		81
- шницель из капусты, весом 75 г		202
- кабачки жареные		600
- тыква жареная		599
- голубцы с рисом и овощами		775
- маринад овощной с томатом		335
Мучные, крупяные и творожные изделия		
- блинчики, выпеченные на сковороде, обжаренные		
а) с творогом, весом 100 г	шт	138
б) с мясом, весом 120 г		142
- беляши, весом 105 г		127
- оладьи		397
- запеканка морковная с творогом		524
- запеканка из творога		408
- пудинг из творога		492
- сырники творожные обжаренные		469
- запеканка крупяная		373
- пудинг из круп		478
- каши рассыпчатые с маслом		302
Изделия из рыбы		
- рыба отварная	кг	520
- рыба жареная		844
- рыба фаршированная целиком		1828
- рыба заливная		1160
- рыба под маринадом		1435
- сельдь рубленая		1252
- масло селечное		704
- масло сырное		401
Изделия из мяса, мясopодуктов и субпродуктов		
Мясо, субпродукты отварные	Кг	
- мясо отварное		527
- мозги отварные		993
- язык, почки, печень отварные		830
- вымя, сердце отварные		534
- колбасные изделия отварные		408
Мясо, субпродукты жареные		
- мясо жареное крупными кусками		865
- печенка жареная порционными кусками		963
- вымя жареное		865
- поросенок жареный		704

- мозги жареные «фри»		1041
- грудинка баранья фаршированная		481
- эскалоп жареный, весом 85 г		17
- шницель свиной отбивной, весом 91 г		70
- ромштекс жареный, весом 91 г		55
- зразы отбивные жареные, весом 70 г		104
- шашлык жареный с луком		181
Мясо тушеное		
- свинина тушеная с капустой свежей		572
- почки по-русски в соусе		896
- плов		253
Изделия из рубленого мяса жареные	Шт	
- котлеты и биточки, весом 50 г		30
- шницель рубленый, весом 75 г		58
- бифштекс рубленый, весом 70 г		43
- зразы рубленые, весом 70 г		103
- тефтели, весом 60 г		78
- люля-кебаб, весом 70 г		79
- рулет мясной с яйцом рубленным		759
- голубцы с мясом и рисом		856
- перец фаршированный мясом и рисом		708
- кабачки, фаршированные мясом и рисом		698
- помидоры, фаршированные мясом и рисом		692
- баклажаны, фаршированные мясом и рисом		699
Мясо заливное, студни, паштеты	кг	
- мясо, язык заливные		1181
- студень собственного производства		668
- паштет печеночный		1080
Изделия из птицы и кролика		
Птица, кролик отварные		
- кура, утки, цыплята отварные	кг	675
- гуси, индейки отварные		534
- кролик отварной		450
Птица, кролик жареные		
- кура, утки, цыплята жареные		1013
- гуси, индейки жареные		886
- кролик жареный		682

Таблица В.1 - Значение коэффициента, учитывающего численность работников

Рабочая неделя предприятия	Режим рабочего времени работника	Коэффициент
1	2	3
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,59
7-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8 ч	1,41
7-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 7 ч	1,32
6-дневная	6 дней в неделю с одним выходным днем, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
5-дневная	5 дней в неделю с двумя выходными днями, продолжительностью рабочего дня 8,2 ч	1,13
7-дневная	3 или 4 дня в неделю с двумя выходными днями через день, продолжительностью рабочего дня 11,5 ч	2,0

Примерный титульный лист курсовой работы (проекта)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»
структурное подразделение

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж им. И.И. Месяцева»

К защите _____

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

тема: «Организация работы горячего цеха в детском кафе на 50
посадочных мест».

Выполнил: студент группы М9-ТП15о-1

Иванов И.И.

Проверил: Кулик О.М.

Примерный бланк задания на выполнение курсовой работы (проекта)

**МУРМАНСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
им. И.И.МЕСЯЦЕВА**

Утверждено
методической комиссией преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство
Протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель МК _____

ЗАДАНИЕ

Для курсового проектирования по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.
Студенту 4 курса, учебной группы М9-ТП15о-1, **Иванову И.И.**

Тема задания: Организация работы горячего цеха в детском кафе на 50 посадочных мест.

Исходные данные: горячий цех в детском кафе на 50 посадочных мест.

Примерное содержание курсового проекта:

Введение

4 Характеристика проектируемого предприятия

5 Характеристика проектируемого цеха

6 Организационно-технологические расчеты

3.2 Расчет производственной программы предприятия

3.2.1 Определение количества потребителей

3.2.2 Расчет количества реализуемых блюд

3.2.3 Расчет количества реализуемых блюд в ассортименте

3.2 Разработка ассортиментного минимума проектируемого предприятия

3.3 Разработка меню предприятия

3.4 Разработка планово-расчетного меню предприятия

3.6 Расчет потребного количества сырья. Составление сырьевой ведомости

4 Подбор технологического оборудования и инвентаря. Расчет площади цеха

4.1 Расчет общей площади цеха

5.2 Подбор кухонной посуды и инвентаря

6 Расчет и расстановка рабочей силы

6 Санитария и гигиена производства

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Дата выдачи _____

Срок окончания _____

Нач. отделения _____ С.А. Мясников

Преподаватель _____ О. М. Кулик

Образец оформления списка используемых источников

Сведения об источниках следует располагать по алфавиту в следующей последовательности - нормативно-правовые документы, далее – книги и периодические издания на русском языке, затем - книги и периодические издания на иностранном языке, в конце – электронные источники информации. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки после номера.

Рекомендуемая литература:

- 1.Аносова, М. М. Организация производства на предприятиях общественного питания/ М. М. Аносова, Л. С. Кучер, Р. Ф. Лифанова.-М.: Экономика, 1985.- 224 с.
- 2.Беляев, М. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ М. И. Беляев.-М.: Экономика, 1986
- 3.Бутейкис, Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания/ Н. Г.Бутейкис .-М.: Высш. шк., 1990.- 128 с.
- 4.Ванукевич, А. С. Организация предприятий общественного питания потребительской кооперации/ А. С. Ванукевич, Э. А. Арустамов, А. Д. Илаев.- М.: Эк ономика, 1975.-206 с.
- 5.Веденский, А. П. Реконструкция предприятий общественного питания/ А. П. Введенский.- М.: Экономика, 1989.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 7.Кочерга, А. С. Организация работы предприятий общественного питания/ А. С. Кочерга.- М. : Экономика, 1988.
- 8.Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова.- М.: Деловая лит-ра, 2002.
- 9.Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриенко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2000.
- 10.Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учеб./ Под ред. В. А. Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2002,- 543 с.
- 11.Пятницкая, М. А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания/ М. А. Пятницкая.- М.: Высш. шк., 1989.
- 12.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:Феникс, 2001.-352 с.
13. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 14.Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
- 15.Синицын Е. Д. Организация работы предприятий общественного питания/ Е. Д. Синицын.-М. : Экономика, 1976.
- 16.Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ В. В. Усов.- М.: Проф ОбрИздат, 1990.- 416с.

