

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО

на заседании методической цикловой комиссии
профессионального цикла

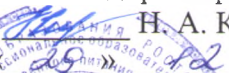
 Н.В.Новиченко

Протокол заседания МЦК

№ 8 от «29» 12 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 Н. А. Кузнецова

2023 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке, выполнению, оформлению и защите
дипломной работы
для студентов специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгодонск 2023 г.

Методические рекомендации по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломной работы для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Настоящие рекомендации содержат текстовый материал, образцы оформления, перечень тем дипломной работы для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» (ГБПОУ РО «ВТОПиТ»).

Разработчик: Новиченко Наталья Владимировна преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

1. Общие положения

Дипломная работа является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования в виде дипломной работы.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и овладению общими и профессиональными компетенциями, установленными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию нескольких профессиональных модулей.

К выполнению дипломной работы допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные рабочим учебным планом. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Целью государственной итоговой аттестации в виде защиты дипломной работы является установление соответствия уровня и качество подготовки выпускника ФГОС по специальности СПО, владеющего научными методами познания и способного самостоятельно решать профессиональные задачи на основе интеграции практических умений, навыков и теоретических знаний, приобретенных в процессе обучения в ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

Задачами по выполнению обучающимися дипломной работы являются:

- Систематизация, закрепление, углубление и расширение практического опыта, умений и теоретических знаний по общепрофессиональному циклу, профессиональным модулям, междисциплинарным курсом, умение применять их при решении практических, профессиональных задач;
- Формирование навыков проведения экспериментирования, использование справочной, нормативной документации;
- Развитие умения изучать, анализировать, обобщать литературные источники и материалы предприятий общественного питания;
- Развитие умения логически излагать материал, формулировать выводы и предложения при решении разработанных в дипломной работе вопросов;
- Формирование навыков проведения расчетов, экспериментирования и владения современным оборудованием и инвентарем;
- Приобретение выпускниками опыта публичного выступления по результатам профессиональной деятельности и умения аргументировано отстаивать и защищать свою позицию;
- Развитие навыков самостоятельной работы и творческой инициативы, ответственности, организованности;
- Подготовка выпускника к работе по специальности.

Защита дипломной работы является одной из форм обязательной государственной (итоговой) аттестации (далее – ГИА) выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО. Дипломная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой ГЭК решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации специалиста.

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные ФГОС СПО по специальности и прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом техникума.

В процессе подготовки и защиты дипломной работы формируются следующие **компетенции:**

Общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной

деятельности:

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 3.2</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.4</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.6</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 3.7</i>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 4.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 4.2</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 4.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 4.4</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 4.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 4.6</i>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 5.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 5.2</i>	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития общественного питания.

Дипломная работа должна соответствовать профилю специальности, задачам теоретической и практической подготовки специалиста, быть актуальной, учитывать направленность и проблемы общественного питания, решать конкретные задачи, в условиях реальной ситуации предприятий питания, где обучающиеся проходят преддипломную практику.

Темы дипломной работы разрабатываются преподавателями методической комиссии по специальности совместно со специалистами баз практик заинтересованных в трудоустройстве выпускников, на которых предполагается выполнение дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебно- производственной работе.

Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы или допускается выполнение дипломной работы по заказанной тематике предприятий питания. Перечень тем дипломной работы представлен в приложении 1.

2. РУКОВОДСТВО ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ

2.1. Приказом директора техникума каждому студенту, выполняющему дипломную работу, назначается научный руководитель.

Научными руководителями назначаются преподаватели, имеющие достаточный опыт научной и педагогической работы.

Научный руководитель выпускной дипломной работы:

- выдает задание на выпускную квалификационную работу (Приложение 5);
- рекомендует студенту необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме;
- проводит индивидуальные консультации;
- проверяет и оценивает выполнение работы;
- пишет отзыв на готовую выпускную квалификационную работу (Приложение 2).

2.2. Темы дипломных работ и руководители утверждаются приказом директора техникума.

2.3. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию (Приложение 3) студентом лично не позднее, чем за семь дней до защиты.

2.4. Студенты, не представившие дипломную работу в установленные сроки, считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из учебного заведения.

3. ВЫПОЛНЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

3.1. Выполнение дипломных работ осуществляется руководителями в сроки, предусмотренные учебным планом.

3.2. Студент совместно с руководителем составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;
- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;
- сбор иных материалов по теме дипломной работы;
- анализ полученных материалов;
- написание и оформление дипломной работы;
- предварительная защита дипломной работы.

3.3. Работа должна содержать (прошиваем работу в таком порядке):

- титульный лист (Приложение 4);
- рецензию (Приложение 3);
- отзыв (Приложение 2);
- нормоконтроль (Приложение 7);
- задание (Приложение 5);
- содержание (Приложение 6);
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список источников и литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

Содержание работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться.

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования. Разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы.

Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых технологиях;
- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

Объект исследования - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

Предмет исследования - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

Цель исследования — это желаемый конечный результат исследования. Наиболее типичны следующие цели:

- Определение характеристики явлений, не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных;
- Выявление взаимосвязи явлений;
- Изучение динамики явлений;
- Обобщение, выявление общих закономерностей;
- Создание классификаций, типологий;
- Создание методик;
- Адаптация методик;
- Совершенствование технологии;
- Оптимизация производственного процесса.

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

Основные методы исследования - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

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

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

Практическая значимость - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

Основная часть работы. Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 2-5.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует:

- определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности предприятия (технологического процесса);
- дать характеристику степени проработанности проблемы в литературных источниках (книгах, журналах, монографиях, газетных статьях, материалах конференций и т.д.), наметить пути решения проблемы;
- необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их;
- создать основу (базу) для последующих глав, которые будут конкретизировать теоретические положения выпускной квалификационной работы.

В следующих главах исследование и изложение материала носят более конкретный характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющуюся методику, то необходимо сделать на неё соответствующую ссылку. Если автор предлагает свою методику, то в тексте главы кратко излагается её содержание, приводятся результаты её апробации, т.е. вторая глава является аналитической, а также содержит предложения и рекомендации, пути решения задач, поставленных во введении проекта.

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связки, чтобы текст дипломной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

В заключении исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке и приложения к выпускной дипломной работе.

Список источников и литературы отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. Дипломная работа должна иметь не менее 20 источников.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;
- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруются буквами алфавита, которую размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;
- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;
- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть ссылки.

3.4. Оформление дипломной работы

Изложение текста и оформление дипломной работы следует выполнять в соответствии с требованиями ГОС 7.32-2001, ГОСТ 2.105-95 и ГОСТ Р 6.30-97.

Выпускная квалификационная работа выполняется на компьютере в одном экземпляре, и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А4 (210 x 297 мм);
- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм;
- ориентация: книжная;
- шрифт: Times New Roman;
- кегль: - 14 пт в основном тексте, 12 пт в сносках, таблицах;
- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных сносках, многострочных заголовках (подзаголовках), громоздких таблицах;
- расстановка переносов – автоматическая;
- форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине»;
- цвет шрифта – черный (Авто);
- красная строка – 1,25 см.

Дипломная работа должна быть написана логически последовательно, грамотно, литературным языком. Текст должен быть кратким, четким, без субъективных толкований.

Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные функционально-синтаксические средства, указывающие на такие моменты, как:

- последовательность развития мысли (*вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак*);
- противоречивые отношения (*следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же*);
- переход от одной мысли к другой (*прежде чем перейти к ..., обратимся к ..., рассмотрим, остановимся на ..., рассмотрев, перейдем к ..., необходимо остановиться на ..., необходимо рассмотреть*);
- итог, вывод (*итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подведя итог, следует сказать ...*).

Могут использоваться местоимения, прилагательные и причастия (*данные, этот, такой, названные, указанные и др.*).

В тексте документа не допускается применять:

- обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- произвольные словообразования;
- сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и государственными стандартами;
- сокращения обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Общий объём дипломной работы - не менее 30, но не более 50 страниц. При оформлении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и чёткость изображения по всей работе. Не должно быть помарок, перечеркивания, сокращения слов, за исключением общепринятых.

При нумерации страниц выпускной квалификационной работы выполняются следующие требования:

- Страницы текста нумеруют арабскими цифрами внизу по центру страницы. По всему тексту соблюдается сквозная нумерация. Номер титульного листа **не проставляется**, но включается в общую нумерацию выпускной дипломной работы. Нумерация начинается с «**ВВЕДЕНИЕ**», страница № 4.
- Нумерация страниц производится последовательно, включая введение, главы, заключение, список использованной литературы.
- Страницы приложения не нумеруются.

При оформлении выпускной дипломной работы заголовки должны соответствовать следующим требованиям:

Все структурные элементы работы: ВВЕДЕНИЕ, ГЛАВЫ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ должны начинаться с **новой страницы**.

Заголовки структурных элементов печатают **ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ (полужирное начертание)** и выравниваются по центру. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал. Переносы слов во всех заголовках **не допускаются**.

Оформление глав и параграфов. Каждая глава выпускной квалификационной работы начинается с новой страницы. Расстояние между **ГЛАВАМИ** и параграфами должно быть равно 3 интервалам.

Расстояние между названием параграфа и последующим текстом должно быть равно 1,5 интервала. Заголовки параграфов пишутся строчными буквами (первая буква заголовка параграфа заглавная), **полужирное начертание** и выравниваются по центру. Если заголовок или подзаголовок включает несколько предложений, их разделяют точкой.

Главы выпускной квалификационной работы должна иметь обозначение «**ГЛАВА**», порядковую нумерацию арабскими цифрами с точкой прописными буквами, располагается по центру (**полужирное начертание**). Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер включает номер главы и порядковый номер параграфа, отделённый точкой, например: 1.1., 1.2., 2.1., 2.2., 2.3. и т.д., например:

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

(3 интервала, нажатие 2 раза enter)

1.1. Характеристика предприятия

(1,5 интервала, нажатие 1 раз enter)

Текст текст текст

Содержание – это отображение структуры работы в виде списка, включающего: введение, названия глав, параграфов каждой главы, список использованной литературы, приложения. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» пишется по центру прописными (заглавными) буквами.

Создание оглавления в дипломной работе осуществляется автоматически.

При создании оглавления для формирования его структуры необходимо каждому заголовку и подзаголовку присвоить нужный стиль.

В дипломной работе используется два уровня для создания заголовков (1-й уровень - Введение, Главы; 2-уровень – параграфы).

Для автоматического создания оглавления необходимо:

Установить курсор в место вставки оглавления (после титульного листа перед текстом работы).

Ввести команду **Вставка - Ссылка - Оглавление и указатели**.

В диалоговом окне на вкладке **Оглавление** выбрать нужный формат оглавления и ввести необходимые параметры. Чтобы в оглавлении присутствовали номера страниц, можно установить флажок - **Показать номера страниц**.

Установите флажок **Номера страниц** по правому краю, чтобы выровнять номера страниц вправо.

Если этот флажок установлен, то доступен раскрывающийся список Заполнитель.

Выделите стиль заполнителя пространства между заголовком и номером страницы в оглавлении.

Это могут быть точки, дефисы, сплошная линия или заполнитель может отсутствовать.

Нажмите кнопку **ОК**. Word заново разобьет документ на страницы и соберет оглавление.

Чтобы **обновить оглавление** по усмотрению пользователя, нужно установить курсор внутри оглавления и нажать клавишу F9.

Для удаления оглавления нужно его выделить и нажать клавишу Delete.

3.4 Оформление иллюстраций

1. Все иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, фотоснимки) именуется в дипломной работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. При ссылке на иллюстрацию следует писать «...в соответствии с рисунком 3». На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

2. В дипломной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах каждого раздела. *Например*, Рисунок 1.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: Рисунок 1 – Название. *Пример*:

Рисунок 1 – Салат Греческий

3. Иллюстрации можно приводить в приложении обозначая отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. *Например*, Рисунок А.2.

3.5 Оформление таблиц

1. Название таблицы следует помещать над таблицей справа. Знак «№» не ставится.

2. Название таблицы должно быть точным, кратким и отражать ее содержание.

3. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В заголовках после запятой приводится обозначение единиц измерения. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах каждого раздела дипломной работы, *например*: Таблица 2.1.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист, при этом слово «Таблица», ее номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями пишут, *например*: «Продолжение таблицы 2.1».

Например:

Таблица 2.1 – Название

1	2	3	4

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3	4

4. Таблицу следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа.

5. Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы допускается горизонтальное расположение таблицы (формат альбомный).

6. Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте Times New Roman 12-й кегль, межстрочный интервал в тексте таблицы допускается уменьшать до 1-1,4.

7. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица 1.1», если она приведена в приложении 1

3.6 Оформление формул

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы в дипломной работе нумеруют по порядку, в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (2.4).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, *например*: ... (название формулы) производится по формуле (2.4).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами (например, знак умножения «х»). Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Значение каждого символа записываются с новой строки в последовательности, данной формуле, с указанием единиц измерения после запятой.

Например:

(название формулы) находится по формуле:

формула (2.4)

где

Применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

3.7 Оформление ссылок

В тексте допускаются ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документов.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстраций данного документа.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначения, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1. В работе могут применяться внутри текстовые ссылки и подстрочные сноски. Текст сноски (пояснения) располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, и отделяют от основного текста короткой

тонкой горизонтальной линией с левой стороны листа. Применять на одной странице более четырех сносок не допускается.

Знак сноски выполняют арабскими цифрами со скобкой и помещают на уровне верхнего обреза шрифта.

Например:

«...остаточная стоимость¹⁾...»

Допускается вместо цифр обозначать сноску звездочкой. Подстрочные сноски необходимо расположить под соответствующим знаком внизу страницы. Сноски оформляются 8-10 шрифтом.

Например:

* Масса пассированных грибов

Для внутри текстовых ссылок непосредственно за цитатой, цифровым материалом ставится номер литературного источника в соответствии со списком использованной литературы, с которой взят материал.

Например:

Общая потребность в калориях для среднего жителя установлена 2500 ккал.

3.8. Оформление списка литературы и источников

Любая письменная работа не может считаться научной, если она не снабжена справочно-библиографическим аппаратом: списком используемых источников по теме исследования и ссылками на цитируемые и упоминаемые в тексте документы.

Литература по теме выпускной квалификационной работы может быть подобрана студентом при помощи каталогов, картотек и библиографических указателей библиотек. При подборе источников необходимо изучить все виды изданий по исследуемой проблеме: сборники научных трудов и материалы научных конференций, учебники, учебные пособия, периодические издания, законодательные и нормативные акты и т.д. Следует также обращать внимание на ссылки в тексте (авторитетные источники), имеющиеся в монографиях и статьях. Необходимо изучить профессиональные издания последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Не менее важным является анализ существующих нормативно-правовых актов: международных договоров, соглашений, конвенций, документов, принятых в рамках межправительственных организаций и на международных конференциях, национального законодательства государств.

Поиск необходимого материала можно осуществлять и с помощью поисковых систем Интернет, а также в справочно-правовых информационных системах «Консультант» и «Гарант» и др.

В процессе изучения материалов по теме выпускной дипломной работы студент выбирает наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, которые необходимо процитировать. Проработка источников сопровождается выписками, конспектированием. Выписки из текста делают обычно дословно, в виде цитаты. Академический этикет требует точно воспроизводить цитируемый текст, т.к. сокращение может исказить смысл, который был в нее вложен автором. При выписке необходимой информации целесообразно фиксировать, из какого источника заимствован материал. Поэтому следует сразу же делать ссылки: автор, название издания, место издания, издательство, год издания, номер страницы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники (не более 20), которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзачного отступа.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги / данные о редакторе (если книга написана группой авторов) – название города, в котором издана книга: название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», год издания без слова «год», количество страниц.

Например: Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов./ И, М. Скурихин, В. А. Тутельян, Москва: Де Липринт, 2002г.- 235с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

Например: Кузнецов, С. Оценка бизнеса [Текст] / С. Кузнецов // Аудит и налогообложение. - 2002. - № 6. - С. 24-26 ; № 7. - С. 19-21 ; № 8. - С. 19-26.

При использовании информации из интернет - источников указывается адрес веб-страницы со ссылкой на данный документ

Например: http://www.gastronom.ru/artikle_recipe

Основное требование к составлению списка источников – единообразное оформление и соблюдение ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления». По стандарту в списке источников должны быть максимально сокращены все слова, кроме основного заглавия (названия документа). Используется литература не старше 5 лет от нынешнего года написания дипломной работы.

Все источники, приведенные в списке, располагаются в едином алфавитном порядке.

3.9. Оформление приложений

1. Приложения оформляют как раздел дипломной работы.

2. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки, в соответствии с которыми их и располагают.

3. Каждое приложение начинают с новой страницы. Слово «Приложение» располагают справа стороны листа. Приложения обозначают арабскими цифрами

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

Приложение 1

Технологическая схема приготовления блюда «Рыба отварная»

4. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

5. Страницы приложения в дипломной работе не нумеруются

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.1. **Титульный лист** оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителей по соответствующим разделам и т. д. (Приложение 4).

Титульный лист выдает студенту руководитель.

4.2. **Задание** выдается руководителем дипломной работы (Приложение 5).

4.3 **Содержание** включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены. **Пример содержания дипломной работы приведен в Приложении 7.**

4.4. **Введение** обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Рекомендуемый объем введения – 1-3 страницы.

4.5. **Теоретический раздел** (Глава 1) должна представлять:

- характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню;

- организацию снабжения данного предприятия: описать источники поступления;

Теоретический раздел не должен превышать 10-15% от общего объема.

4.6. **Технологический раздел** (Глава 2) должен включать разработку нового блюда и содержит:

- рецептуру;

- подробное описание технологии приготовления;

- пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;

- технико-технологическую карту;

- технологическую схему;

- расчет калорийности блюда;

- подбор оборудования для приготовления фирменных блюд (изделий);

- производственную программу цеха

- расчет сырья для цеха

- расчет численности работников

- контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.

4.7. **Экономический раздел** (Глава 3) должен включать:

- расчет цеховой себестоимости фирменного блюда (изделия)
- расчет продажной цены фирменного блюда (изделия)
- расчет показателей эффективности фирменного блюда (изделия)

4. 8 Безопасность жизнедеятельности (Глава 4)

4.9. Охрана труда (Глава 5)

4.10.Список использованной литературы и источников должен включать не менее 20 источников.

Библиографию приводят в конце текста работы. Оформляется список литературы и ссылка на него по ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Источники располагаются в алфавитном порядке.

4.11. **Приложения** могут включать: материалы, дополняющие работу: расчеты, таблицы, иллюстрации вспомогательного характера, графики, рисунки, диаграммы и т. п.

5. ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

5.1. К защите дипломной работы допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все виды аттестационных испытаний.

5.2 Законченная дипломная работа, подписанная на титульном листе студентом, руководителем (все подписи на титульном листе должны быть выполнены черными чернилами, вместе с отзывом руководителя дипломной работы представляется на подпись заместителю директора по УПР. Далее дипломная работа направляется на рецензирование.

5.3 Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений – заказчиков кадров соответствующего профиля.

5.4. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за семь дней до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

- тема рецензируемой дипломной работы;
- актуальность выбранной темы;
- полнота раскрытия проблемы;
- перечень достоинств дипломной работы и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
- перечень недостатков;
- грамотность и лаконичность текста;
- заключение о возможности допуска дипломной работы к защите;
- общая оценка дипломной работы отражается в нормоконтроле.

Форма нормоконтроля приведена в приложении 7.

6. ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

6.1. Расписание работы ГЭК, согласованное с ее председателем, утверждается директором техникума и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГЭК.

6.2. Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с доклада дипломником основных положений работы. Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности изучения поставленных в ней проблем, обоснованности выводов и предложений. Защита работы проводится каждым студентом индивидуально.

Во время доклада студент должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы. Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации представлены в приложении 8.

Персональная защита дипломника начинается с того, что секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество дипломника и тему его дипломной работы, после чего предоставляет слово дипломнику. Далее процедура защиты дипломной работы реализуется в следующей последовательности:

- доклад дипломника;
- вопросы председателя и членов ГЭК;
- ответы дипломника на вопросы;

После изложения содержания работы зачитываются отзыв и рецензия, дипломнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

6. 3 Критерии оценки дипломной работы:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка *«хорошо»*:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»*:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка *«неудовлетворительно»*:

- тема работы не соответствует специальности;

-содержание работы не соответствует теме;

-работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов ГЭК, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Результаты защиты дипломной работы объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГЭК.

Студенту, защитившему дипломную работу, решением ГЭК присваивается квалификация в соответствии с полученной специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Дипломные работы после защиты хранятся в архиве техникума в течение 5 лет.

7 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Титульный лист

Титульный лист является первой страницей, и включают в общую нумерацию работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется. Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учебного заведения, вид документа, информацию об учебной дисциплине, по которой выполнен документ, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы проверившего, а также его ученую степень.

Образец оформления титульного листа представлен в приложении 4.

Содержание

Содержание включает введение, наименование всех частей, разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Пример оформления содержания представлен в приложении 6.

Введение

Во введении 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.

Актуальность и новизна темы предполагают обоснование причин, которые вызвали необходимость данного исследования.

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 трех до шести, но не более). Задачи раскрывают цель и обуславливают структуру работы.

Объект и предмет исследования – это то, что непосредственно изучается в дипломном проекте. 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) дипломного проекта.

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 дипломного проекта, 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.

Объем введения 1-3 стр.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Основная часть—это изложение содержания дипломного проекта. Основную часть рекомендуется делить на разделы, подразделы, пункты и подпункты. В структуре основной части должно быть выделено несколько разделов, а в их составе – не менее двух подразделов и т. д. В каждом разделе

рассматривается самостоятельный вопрос (аспект) исследуемой проблемы, в подразделах – отдельные части вопроса. Отдельный элемент основной части должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент ДР. При этом важно сохранить логическую связь между подразделами, последовательность раскрытия темы. Разделы ДР заканчиваются краткими выводами, обеспечивая органичный переход к следующему разделу.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Характеристика предприятия

Этот раздел должен содержать полную характеристику предприятия:

- тип, класс предприятия;
- мощность предприятия;
- назначение предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- режим работы предприятия;
- месторасположение предприятия (адрес);
- характер производства.

В данном разделе дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломного проекта, контингент ПОП, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия (см. образец п. 1.1.) и описывается организация работы цехов (см. образец п. 1.2.)

Образец 1.1. Обоснование места расположения, источники продовольственного снабжения

Ресторан (кафе, закусочная, бар) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные (рестораны национальных и зарубежных кухонь).

Данное предприятие находится в _____. В этом районе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с__ до __

Таблица 1.1.1 -Источники продовольственного снабжения (кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза

Продукты будут доставляться транспортом поставщика (указать вид снабжения), частично-собственным транспортным предприятием.

Продукты будут поступать на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания.

Часть продуктов будет закупаться на рынке.

Образец 1.2. Организация работы производственных цехов

На предприятиях общественного питания в зависимости от его мощности организуют различные цеха с полным циклом производства по соответствующей группе товаров.

Необходимо описать специфику организации работы цехов в соответствии с темой дипломной работы:

- овощной цех (место расположения от кладовой овощей; ассортимент полуфабрикатов; основное оборудование цеха; связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции; организация труда и т.д.);
- мясо - рыбный цех (обработка мяса, птицы, рыбы; организация труда и т.д.);
- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания; условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.);
- холодный цех (назначение; ассортимент, оформление и отпуск блюд в зависимости от типа предприятия, класса; оборудование; его особенности; организация труда и т.д.);
- кондитерский цех (классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции; организация рабочих мест для разделки теста, сроки изготовления и температурный режим выпечки изделий из различных видов теста; приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.).

1.2. Структура управления ПОП

В данной части необходимо дать определение и представить структуру управления ПОП (схема). Представить в приложении должностные инструкции всех групп работников на ПОП – административных, производственных, технических, обслуживающего персонала.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

2.1. Рецепттура и технологический процесс приготовления фирменных блюд

Данный подраздел включает определение, что такое рецепттура, подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры, технологию производства одного блюда (изделия). При разработке рецептур блюд (изделий) можно использовать старинные рецептуры национальных или зарубежных кухонь (согласно специфики предприятия), собственный опыт работы.

Согласно ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» отходы и потери при механической и тепловой обработке сырья (продуктов) определяются на основании актов, примерный акт по определению отходов и потерь при механической и тепловой обработке представлен в приложении 9.

2.2. Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных блюд (изделий)

Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2 – Расчет калорийности «Скумбрия тушёная с овощами»

Наименование продуктов	Масса нетто 1 порции, гр	на 100 грамм			на 1 порцию		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г
Итого					X	X	X
Итого с учётом КУ					X	X	X

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

$$\text{для белков: } B(Ky) = \sum B \times 84,5 / 100; \quad (2.1)$$

$$\text{для жиров: } Ж(Ky) = \sum Ж \times 94 / 100; \quad (2.2)$$

$$\text{для углеводов: } У(Ky) = \sum У \times 95,6 / 100, \quad (2.3)$$

где $B(Ky)$, $Ж(Ky)$, $У(Ky)$ – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

$\sum B$, $\sum Ж$, $\sum У$ – сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

$$ЭЦ = B(Ky) \times 4 + Ж(Ky) \times 9 + У(Ky) \times 3,8, \quad (2.4)$$

где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Полученные данные округляют до первого знака после запятой. При округлении данного числа с поправкой до 2-го разряда последняя сохраняемая цифра (цифра 2-го разряда) не меняется, если цифра, следующая за ней равна 5 или больше 5.

Данное число	Разряд округления	Данное число после округления
--------------	-------------------	-------------------------------

38,1	До 1	38,0
6,9	До 1	7,0
47,84	До 0,1	47,8
38,45	До 0,1	38,5
32,87	До 0,1	32,9

Форма оформления расчётов представлена в приложении 12

2.3. Разработка технико-технологической карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Согласно ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия. Область применения» указывается точное название изделия, которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного изделия.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи изделия, требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделия: вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу

Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности изделия, которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Форма оформления ТТК представлена в приложении 10.

2.4. Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия)

Схема технологического процесса производства - графическое изображение процесса производства блюда и составляется с указанием применяемого оборудования и параметров технологического процесса (температурных режимов производства и подачи блюда, сроков тепловой обработки, продолжительность взбивания). В схеме не допускается пересечений стрелок. Форма оформления технологической схемы представлена в приложении 11.

2.5. Подбор оборудования и инвентаря для фирменного блюда (изделия)

Подбор оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, особенности технологического процесса.

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря, посуды; которые должны быть прочны, надежны, изготовлены из безвредных и безопасных для здоровья людей материалов.

Описать организацию цеха для производства фирменных блюд (изделий).

Описать планировку, оснащение (какой вид оборудования и инвентаря используется для приготовления фирменного блюда или изделия).

Результаты свести в таблицу. Например:

Наименование оборудования	Тип, марка, основные параметры	Количество
<i>Механическое:</i>		
1. Слайсер	MEC GT 250RS	1
2. Овощерезка	GASTRORAG HILK – 300	1
3. Блендер	Юлмар	1
и т.д.		
<i>Немеханическое:</i>		
1. Стол секционный производственный		2
2. Секция - стол со встроенной моечной ванной		1
3. Стойка раздаточная		1
4. Ванна моечная		1
5. Раковина		2
<i>Холодильное:</i>		
1. Холодильный шкаф	ШХ – 0,40М	3
2. Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ - 3	3
Наименование инструментов, инвентаря, посуды		Количество

Специфика оборудования представлена в приложение 16

2.6. Составление производственной программы цеха

Производственная программа составляется на основе разрабатываемого ассортимента и количества блюд, принятых к производству. Методика разработки производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания.

В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд исходными данными для составления производственной программы являются: количество питающихся, коэффициент потребления блюд, примерные нормы потребления отдельных продуктов» примерный ассортимент блюд и процентное соотношение блюд в ассортименте.

Количество питающихся определяют по графику загрузки залов, составленному с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним посетителем, примерного

коэффициента загрузки зала предприятия общественного питания. Примерные графики загрузки залов различных предприятий общественного питания приведены в Приложении 18

Расчет количества потребителей

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

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

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

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

P – вместимость зала (количество мест);

φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x – загрузка зала в данный час, %.

Расчет количества блюд и напитков, реализуемых за день

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

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N \times m,$$

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

N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд.

В этом подразделе расписываем разбивку блюд по ассортименту.

ВСЕ РАСЧЕТЫ ДЕЛАЕМ КОНКРЕТНО ПО СВОЕМУ ПРЕДПРИЯТИЮ, НА ОСНОВАНИИ МОНИТОРИНГА (НАБЛЮДЕНИЯ, ИССЛЕДОВАНИЯ)

План-меню следует составлять по форме таблицы 2.1.(составляем только на отдельное структурное подразделение, согласно теме дипломной работы)

Таблица 2.1 – План – меню

№ п/п	Наименование блюд		Количество выпускаемых блюд, порций						Ответственный за приготовление (квалификация)	
	Наименование и краткая характеристика	Выход, г	Всего, порций	в том числе выпуск по часам*						
				9	11	13	16	18		20
1.										
2.										

*Временные рамки выпуска продукции определяются с учетом сроков хранения блюд на раздаче (если это предусмотрено типом предприятия), согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.)

2.7. Расчет сырья для фирменного блюда (изделия)

Расчет количества сырья и продуктов на разработанное блюдо произвести на один день и выполнить в виде таблицы 3 (выбирая показатель брутто). Таблицу представить в приложении дипломной работы. Рекомендуемый объем подраздела 1-2 страницы.

Таблица 2.3 – Расчет потребного количества сырья на день

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюда		Наименование блюда		И т.д.	Итого, кг
		Норма на 1 порцию, г	Расчетное количество, кг	Норма на 1 порцию, г	Расчетное количество, кг		
1							
2							
3							

В основной части необходимо привести сводную ведомость сырья с указанием нормативной документации, подтверждающей качество сырья.

Таблица 2.4 – Сводная продуктовая ведомость

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, кг	Нормативный документ	Срок хранения продуктов согласно НТД (ед. изм)	Условия хранения товара	Способ хранения товара

В данном разделе прилагается фотография блюда (изделия) формата А-4, которая выносится в приложение.

2.8. Расчет численности работников производственного цеха

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

Таблица 9

Наименование	n (количество блюд)	t, с (время в секундах для приготовления одного блюда из готового полуфабриката)	Общее количество времени
Итого			

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda}$$

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

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

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. ;

T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, с (T = 7 – 7,2 ч, 8 – 8,2 ч или 11,5 ч);

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

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

$$N_2 = N_1 \times K_1$$

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

Составление графика выхода на работу

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

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени (времени, которое должен отработать каждый работник за календарный месяц).

Расчет производится по формуле:

$$\mathcal{E}_{\text{эф}} = (K - (\Pi + B)) \times T_{\text{см}}, \quad (2.5)$$

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

K – количество календарных дней;

- П – количество праздничных дней;
 В – количество выходных дней;
 Т_{см} – продолжительность рабочей смены (Т = 7,2; 8; 8,2; 11,2 ч).

Табель учёта рабочего времени составляется по форме Т13 (см. Приложение 15).

2.9. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции

Проанализировать органолептические и исследования качества готовых блюд (изделий), результаты свести в таблицы (см. приложение 14 табл. 1).

Представить структуру контроля качества выпускаемой продукции с определением точек контроля. С указанием нормативно-технической документации, а также указанием оперативных действий по улучшению качества выпускаемой продукции и возможному предотвращению или устранению допущенных ошибок. Данные свести в таблицу (см. приложение 14 табл. 2).

3. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

3.1. Расчет цеховой себестоимости блюда

Себестоимость продукции - текущие издержки производства и обращения, реализации продукции, исчисленные в денежном выражении. Себестоимость является качественным показателем, который характеризует уровень использования всех ресурсов, находящихся в распоряжении предприятия.

По этапам формирования затрат в зависимости от степени готовности продукции к реализации различают себестоимость технологическую, цеховую, производственную и полную (коммерческую). Цеховая себестоимость включает все затраты цеха на производство данного вида продукции, т.е. затраты на основные и вспомогательные материалы, топливо, энергию, заработную плату производственных рабочих, расходы по содержанию и эксплуатации оборудования и цеховые расходы, связанные с управлением цехом. Расчет себестоимости производится на каждое блюдо (таблица 4).

При расчете затрат энергии на технологические нужды необходимо учесть все виды оборудования с помощью которого готовили блюдо (духовой шкаф, миксер, мясорубка и др.)

Расходы по содержанию и эксплуатации оборудования и цеховые расходы, связанные с управлением цехом рассчитываются исходя из затрат на заработную плату основных рабочих в процентном отношении к ней или к выручке реализованной продукции об этом предприятие прописывает в учетной политике предприятия. В данной работе используем среднестатистические данные по отрасли, которые применим для расчета цеховой себестоимости (таблица 5).

Таблица 4 - Расчет затрат на одно блюдо (руб.)

Показатели	Единица измерения	Кол-во
Заработная плата повара	Руб.	15000,00
Количество смен или дней	дней	15
Количество часов в смену	час	11
Норма времени на приготовление блюда	час	0,055
Затраты на оплату труда (стр1 /стр2×стр3)×стр4	Руб.	5
Стоимость 1 кВт электроэнергии	Руб.	2,5
Мощность потребления энергии оборудования 1 час	кВт	3
Отчисления на социальные нужды 26 % от стр.5	Руб.	1,3

Таблица 5 - Цеховая себестоимость единицы блюда (руб.)

№	Вид затрат	Показатель руб.
1	Стоимость продуктов питания (Итого сырьевой набор)	56,44
2	Затраты энергии на технологические нужды (таб.4)	7,5
3	Затраты на оплату труда (табл.4)	5
4	Отчисления на социальные нужды (табл.4)	1,3
5	Расходы по содержанию и эксплуатации оборудования и цеховые расходы, связанные с управлением цехом. (амортизация)	3,5
6	Итого цеховая себестоимость	73,74

3.2. Расчет продажной цены блюда

В общественном питании продажная цена изделия исчисляется с помощью калькуляции. Калькулирование продажной цены изделия происходит на основании нормативов, установленных Сборником рецептов.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Если в сырьевом наборе изменились компоненты и цены на сырье и продукты, то рассчитывается новая продажная цена в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

Правильность вычисления цены блюда или изделия подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем предприятия.

Калькуляция составляется в калькуляционных карточках установленной формы отдельно на каждый вид блюда. Расчет составляют на 100 порций (для порционных блюд). Калькуляцию гарниров и соусов составляют на 10 кг с последующим определением цены за 1 кг.

Порядок расчета продажной цены:

1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчет.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья (вес брутто) на каждое блюдо на основании Сборника рецептов или технико-технологической карты.
3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье на основании приходных документов (в основном в общественном питании цены исчисляются на определенную дату).
4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата. Сырьевой набор конкретного блюда берется из Сборника рецептов.
5. Исчисляется величина наценки путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении.
6. Устанавливается продажная цена блюда путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
7. Указывается выход блюда.
8. Исчисленная в калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырье и продукты. При возникновении таких изменений новую цену блюда данного наименования определяют в следующей свободной графе калькуляционной карточке с указанием в заголовке даты происшедших изменений.

Калькуляционные карточки регистрируются в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Наценка = себестоимость + % наценки

Наценка =

Продажная цена = себестоимость + наценка

Калькуляционная карта приведена в приложении 14.

3.3. Расчет показателей эффективности фирменного блюда (изделия)

1. Дневной товарооборот определяется в результате сложения цен всех реализованных блюд (изделий) за день.
2. Относительный уровень издержек обращения, который рассчитывается по следующей формуле:

$$У_{ио} = \text{ИО} : \text{ТО} \times 100 \%,$$

где $У_{ио}$ - относительный уровень издержек обращения (%);

ИО - абсолютная сумма издержек обращения за определенный период времени;

ТО - товарооборот за тот же период времени.

3. Планируемый валовой доход определяется по формуле:

$$\text{ВД} = \text{T} - \text{СС},$$

где ВД - валовой доход, руб.;

T - дневной товарооборот, руб.;

СС - себестоимость сырья, руб.

4. Сумма издержек производства и обращения рассчитывается по формуле:

$$\text{И} = \text{т}\backslash\text{об} \times \text{УИ},$$

где И - издержки производства и обращения предприятия,

УИ - уровень издержек по расчету, %,

т\об - товарооборот.

5. Планируемая прибыль от реализации продукции собственного производства определяется по формуле:

$$\Pi = \text{ВД} - \text{И},$$

где Π – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.;

ВД – валовой доход, руб.;

И – издержки производства и обращения, руб.

6. Рентабельность продаж определяется по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{T} \cdot 100\%$$

где P – рентабельность продаж, %;

Π – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.;

T – дневной товарооборот, руб.

Результаты свести в таблицу 6

Таблица 6. Планируемые показатели эффективности фирменного блюда (изделия)

Показатели	За день, руб.	За месяц, руб.
1. Товарооборот от реализации фирменного блюда (изделия)		
2. Сумма издержек, затраченная на производство фирменного блюда (изделия)		
3. Валовый доход от реализации фирменного блюда (изделия)		
4. Прибыль от реализации фирменного блюда (изделия)		
5. Рентабельность продаж фирменного блюда (изделия), %		

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменного блюда (изделия)

Перечислить вредные и (или) опасные производственные факторы: физические, химические, биологические или факторы трудового процесса, возникающие на рабочем месте, характерные для вашего технологического процесса.

4.2. Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении фирменного блюда (изделия)

Описать требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении вашего фирменного блюда (изделия) с учетом используемого оборудования и инструментов. Приложение инструкция по охране труда при эксплуатации основного вида оборудования при приготовлении фирменного блюда (изделия).

Описать характерные виды травм, возникающие при приготовлении фирменного блюда (изделия) и правила оказания первой медицинской помощи при ее возникновении. **Приложение инструкция по оказанию первой медицинской помощи.**

Описать меры предупреждения возникновения инфекционных заболеваний на вашем предприятии общественного питания.

Сделать анализ соблюдения требований основных законодательных положений и требований при организации охраны труда на вашем предприятии общественного питания: наличие службы охраны труда или ответственного по охране труда; проведение обучения и инструктажей по охране труда; разработка и утверждение инструкций по охране труда; наличие комиссии по проверке знаний требований по охране труда; проведение периодических медицинских осмотров и профосмотров; организация административно-общественного контроля по охране труда; обеспечение работников спецодеждой, специальной обувью и др. средствами индивидуальной защиты; организация планово-предупредительного ремонта зданий и сооружений; обеспечение электробезопасности; страхование работников от несчастных случаев на производстве и профзаболеваний; расследование и учет несчастных случаев на производстве и профзаболеваний; проведение производственного контроля и специальной оценки условий труда.

4.3. Требования пожарной безопасности

Сделать анализ соблюдения требований пожарной безопасности на вашем предприятии общественного питания: наличие ответственного по пожарной безопасности; проведение обучения

и инструктажей по пожарной безопасности; разработка и утверждение инструкций по пожарной безопасности; содержание, наличие и количество эвакуационных выходов; наличие плана эвакуации, средств противопожарной сигнализации и автоматики, указателей и знаков, первичных средств пожаротушения; содержания зданий и территорий в соответствии с требованиями. **Приложение инструкция по пожарной безопасности на предприятии (столовой, кафе, ресторане). Приложение план эвакуации при возникновении ЧС на вашем предприятии общественного питания (столовой, кафе, ресторане и др.)**

5.ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1. Атмосферный воздух

Описать какие выбросы производят предприятия общественного питания и какие вещества выделяются в воздух рабочей зоны. ПДК. Санитарно-защитная зона, вентиляция, применяемая на вашем предприятии общественного питания (столовой, кафе, ресторане и др.). Указать разработан ли паспорт СЗЗ, от какого числа.

5.2. Вода, применяемая для приготовления блюд

Описать какой водой снабжается предприятие, откуда поступает, куда выводятся сточные воды. Указать номера договоров, от какого числа и срок его действия.

5.3. Отходы

Описать как на предприятии организован сбор отходов, хранение и его вывоз. Указать номера договоров, от какого числа и срок его действия.

5.4. НТД на предприятии общественного питания по охране окружающей среды

Описать какая необходимая документация применяется для работы на предприятии по охране окружающей среды.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении дипломной работы следует сделать вывод по пищевой ценности разрабатываемой продукции, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию для улучшения имиджа конкретного предприятия. Дать оценку полноты решения поставленной цели и задачам.

Список литературы и используемых источников

В данном разделе должны быть указаны все источники, которые Вы использовали в процессе выполнения дипломной работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, интернет источники и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Количество источников – 15 – 20.

Приложения

В приложении Вы должны включать вспомогательный или дополнительный материал, который загромождает текст основной части работы, но необходим для полноты ее восприятия и оценки практической значимости (копии документов, таблицы вспомогательных цифровых данных, иллюстрации вспомогательного характера, распечатки и другие материалы).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Федеральные законы и нормативные документы

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. **СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»**
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011.-680 с.
9. ФЗ № 96 «Об охране атмосферного воздуха»
10. ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления» от 24 июня 1998
11. ФЗ № 7 «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002
12. ФЗ № 184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002
13. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008
14. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Учебная

1. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / [Э.А.Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов]. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 374.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.-М.: Изд.центр «Академия», 2016.-240с
4. Гайворонский, К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник-для ССУЗов.-М.: изд.дом «Форум», 2018
5. Докторов, А. В., Митрофанова, Т.И., Мышкина, О.Е., Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2018. – 272с.
6. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции-3-е изд.-М.: изд.центр «Академия», 2016-240с.
7. Жабина, С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание. – М.: Изд.центр «Академия», 2017.-224с
8. Калинина, В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Валентина Михайловна Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
9. Кнышова, Е.Н. Менеджмент.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018.-304с.
10. Лыгина, Н.И., Ляпина, И.Р. Маркетинг товаров и услуг.-М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015.-240с.
11. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования : Учеб. пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования/ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.
12. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций. – М.: Изд.центр «Академия», 2016. – 96с.
13. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: КолосС, 2018. - 247с.

14. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учеб. – практ. пособие / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издат. – торг. корпорация "Дашков и К", 2019. – 231 с.
15. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.- Изд.. 4-е, Ростов н/Д: Феникс,2017.-381с.
16. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 9-е, Ростов н/Д: Феникс, 2019.-373 с.
17. Усов, В.В. Обслуживание на предприятиях общественного питания.-5-е изд.,- М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 416 с.
18. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Изд.центр «Академия»,2017-224с
19. Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: Учебник.- 2-ое изд.,перераб.и доп.:Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.-276с

Дополнительная литература:

Журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Шеф Арт»;
3. «Гастроном»

Отзыв руководителя на дипломную работу
«Организация технологического процесса при разработке фирменного
 сложного холодного блюда из рыбы для ресторана»
(тема дипломной работы)

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа _____ специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Выбор темы по согласованию с работодателем (согласована - не согласована)

_____ *(указать работодателя)*

Работа была
 выполнена _____
(указать базу преддипломной практики)

Актуальность, новизна и практическая значимость темы дипломной
 работы _____

Логическая
 последовательность _____

Аргументированность и конкретность выводов и предложений

Использование видов
 источников _____

Качество оформления дипломной
 работы _____

Недостатки и
 замечания: _____

Выводы (дипломная работа рекомендована к защите по специальности 43.02.15 Поварское и
 кондитерское дело)

Руководитель дипломной работы: _____ / _____ /преподаватель
(фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

« _____ » 20 ____ г.

РЕЦЕНЗИЯ на дипломную работу

Тема «Организация технологического процесса при разработке фирменного сложного холодного блюда из рыбы для ресторана»

Автор работы _____

Студент группы _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рецензент (Ф.И.О., должность)

1. Соответствие темы задания его содержанию _____

2. Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы _____

3. Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений) _____

4. Соответствие выполненной дипломной работы квалификационным требованиям _____

5. Осуществление студентом самостоятельного решения поставленных задач _____

6. Теоретическая и практическая значимость выполненной работы _____

7. Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения _____

8. Использование нормативно-справочной документации _____

9. Основные достоинства дипломной работы _____

10. Недостатки дипломной работы _____

Выводы: рекомендована к защите, оценка за дипломную работу ().

Рецензент

(фамилия, имя, отчество)

/

(подпись)

(должность)

М.П.

Титульный лист дипломной работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

Допуск к защите:
приказ №__ от «__»__ 2022
г.
регистрационный номер_____

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**Организация технологического процесса при разработке
фирменного сложного холодного блюда из рыбы для ресторана**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель МЦК Профессионального цикла
Конкина Г.В.

(подпись, дата)

Руководитель
преподаватель

_____ Новиченко Н.В.
(подпись, дата)

Студент гр. №

_____ (подпись, дата)

«Защита»

«__» _____ 2023г.

Волгодонск, 2023

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО

на заседании методической цикловой комиссии
профессионального цикла

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

_____ Н. А. Кузнецова
« _____ » _____ 20__ г.

_____ Г.В.Конкина

Протокол заседания МЦК

№ _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Задание на дипломную работу

Студенту (ке) _____

Группа _____ Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема дипломной работы «Организация технологического процесса при разработке фирменного сложного холодного блюда из рыбы для ресторана»

Срок сдачи студентом законченной дипломной работы « __ » _____ 20__ г.

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов (содержание дипломной работы):

Введение

1. Теоретический раздел

1.1 Характеристика предприятия

1.2 Структура управления предприятия

2. Технологический раздел

2.1. Рецептура и технологический процесс приготовления фирменного блюда (изделия)

2.2. Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда (изделия)

2.3. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо (изделие)

2.4. Составление технологической схемы на фирменное блюдо (изделие)

2.5. Подбор оборудования и инвентаря для фирменного блюда (изделия)

2.6. Составление производственной программы цеха

2.7. Расчет сырья для фирменного блюда (изделия)

2.8. Расчет численности работников производственного цеха

2.9. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции

3. Экономический раздел

3.1. Расчет цеховой себестоимости фирменного блюда (изделия)

3.2. Расчет продажной цены фирменного блюда (изделия)

3.3. Расчет показателей эффективности фирменного блюда (изделия)

4. Безопасность жизнедеятельности

4.1. Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменного блюда (изделия).

4.2. Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении фирменного блюда (изделия).

4.3. Требования пожарной безопасности.

5. Охрана окружающей среды.

5.1. Атмосферный воздух, воздух рабочей зоны.

5.2. Вода, применяемая для приготовления блюд.

5.3. Отходы

5.4. Нормативно-техническая документация на предприятии общественного питания по охране окружающей среды.

Заключение

Список используемой литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

Должностные инструкции, акты проработки фирменных блюд, технико-технологические карты фирменных блюд, график выхода на работу работников цеха, фотография фирменного блюда (изделия), калькуляционная карта блюда, инструкция по охране труда при эксплуатации основного вида оборудования при приготовлении фирменного блюда (изделия). Инструкция по оказанию первой медицинской помощи. Инструкция по пожарной безопасности на предприятии (столовой, кафе, ресторане). План эвакуации при возникновении ЧС на вашем предприятии общественного питания (столовой, кафе, ресторане и др.)

Дата выдачи задания « _____ » _____ 20__ г.

Руководитель дипломной работы
Ф.И.О.

/ _____
(подпись)

Задание принял к исполнению « _____ » _____ 20__ г. _____ (ФИО студента)

Приложение 6

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	1
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	1
1.1 Характеристика предприятия.....	
1.2 Структура управления предприятия	

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

- 2.1. Рецепт и технологический процесс приготовления фирменного блюда (изделия)
- 2.2. Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда (изделия)
- 2.3. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо (изделие)
- 2.4. Составление технологической схемы на фирменное блюдо (изделие)
- 2.5. Подбор оборудования и инвентаря для фирменного блюда (изделия)
- 2.6. Составление производственной программы цеха
- 2.7. Расчет сырья для цеха
- 2.8. Расчет численности работников производственного цеха
- 2.9. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции

3. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

- 3.1. Расчет цеховой себестоимости фирменного блюда (изделия)
- 3.2. Расчет продажной цены фирменного блюда (изделия)
- 3.3. Расчет показателей эффективности фирменного блюда (изделия)

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 4.1. Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменного блюда (изделия).
- 4.2. Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении фирменного блюда
- 4.3. Требования пожарной безопасности.

5. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 5.1. Атмосферный воздух, воздух рабочей зоны.
- 5.2. Вода, применяемая для приготовления блюд.
- 5.3. Отходы
- 5.4. Нормативно-техническая документация на предприятии общественного питания по охране окружающей среды.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....

ПРИЛОЖЕНИЯ.....

1. Должностные инструкции работников
2. Акты проработки фирменных блюд
3. Техничко-технологические карты фирменных блюд
4. Расчет потребного количества сырья
5. Рекламная презентация фирменных блюд
6. График выхода на работу работников цеха
7. Калькуляционная карта фирменного блюда (изделия)
8. Инструкция по охране труда

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

НОРМОКОНТРОЛЬ дипломной работы студента

Группы _____ специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Тема дипломной работы:

«Организация технологического процесса при разработке фирменного сложного холодного блюда из рыбы для ресторана»

Анализ дипломной работы на соответствие требованиям

№	Объект	Параметры	Соответствует + Не соответствует -
1.	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	14 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал	1,5	
5	Абзац	1,25	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм	
7	Общий объем работы	30-50 страниц печатного текста	
8	Объем введения	1-3 страницы	
9	Объем основной части	15-20 страниц	
10	Объем заключения	2 – 3 страницы	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами, на титульном листе стр. не указываются	
12	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложение.	
13	Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится	
14	Структура основной части	Выдержана	
15	Количество и оформление использованной литературы	Не менее 20 библиографических, справочных и литературных источников, интернет – ресурсов	
16	Наличие и оформление приложений	Обязательны	
17	Оформление содержания и ссылок на литературу	Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц	
18	Оформление таблиц	Располагаются после упоминания в тексте	
19	Оформление рисунков	Располагаются после упоминания в тексте	
20	Ссылки	Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы	

Нормоконтроль выполнил: руководитель дипломной работы

(Ф.И.О.)

(подпись)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Студент (ка)

(Ф.И.О.)

(подпись)

Замечания устранены:

(Ф.И.О.)

(подпись руководителя)

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Подготовка доклада для защиты дипломной работы

На защите дипломной работы студент должен выступить с докладом.

Доклад призван раскрыть сущность, теоретическое и практическое значение результатов проведенной работы. В структурном отношении доклад можно разделить на три логически взаимосвязанные части.

Первая часть доклада кратко характеризует актуальность темы, цель, поставленные задачи (3-6 предложений – не более 1 минуты).

Вторая, самая большая по объему часть, которая в последовательности, установленной логикой проведенного исследования, характеризует каждую главу дипломной работы. При этом особое внимание обращается на итоговые результаты. (до 10 предложений – не более 5 минут).

Заключительная часть строится по тексту заключения дипломной работы. Здесь целесообразно перечислить общие выводы его текста и собирать воедино основные рекомендации. Результаты перечисляются по пунктам путем указания на наиболее важные решения поставленной в дипломной работе проблемы (до 5 предложений – но не более 1 минуты)

Рекомендации к подготовке и оформлению презентаций

Требования к оформлению компьютерной презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

Дизайн презентации не должен противоречить ее содержанию, грамотное соотношение устного выступления и компьютерного сопровождения.

На слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления.

К слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля.

Слайд-презентация должна содержать:

- 1 слайд - титульный по установленному образцу
- 2 - объект и предмет исследования
- 3 - цель исследования
- 4 - схема организационной структуры предприятия (характеристика предприятия)
- 5 - схема снабжения предприятия
- 6- рецептура фирменного блюда
- 7- акты контрольных проработок фирменного блюда
- 8- технико-технологическая карта фирменного блюда
- 9 - производственная программа (сводная таблица)
- 10 - экономические показатели (сводная таблица)
- 11 - ТБ при приготовлении фирменного блюда
- 12 - Спасибо за внимание

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток.

Особо тщательно необходимо отнестись к оформлению презентации. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel.

Образец:

ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

Дипломная работа по теме:

Студента (ки): _____

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
руководитель: _____

Слайды с заголовком - Понятийный аппарат исследования:

1 слайд - титульный по установленному образцу

2 - объект и предмет исследования

- 3 - цель исследования
- 4 - схема организационной структуры предприятия (характеристика предприятия)
- 5 - схема снабжения предприятия
- 6- рецептура фирменного блюда
- 7- акты контрольных проработок фирменного блюда
- 8- технико-технологическая карта фирменного блюда
- 9 - производственная программа (сводная таблица)
- 10 - экономические показатели (сводная таблица)
- 11 - ТБ при приготовлении фирменного блюда
- 12 - Спасибо за внимание

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, графиков, диаграмм, должны быть представлены фотографии, рекомендации, характеристики, конспекты, портфолио.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа опытно-экспериментальной части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

Приложение А
(рекомендуемое)

Лицевая сторона

**ПРИМЕРНЫЙ АКТ
по определению отходов и потерь при механической обработке сырья**

Наименование предприятия
 Дата проведения работы (число, месяц, год)
 Поставщик, дата получения, № накладной
 Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т. п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т. п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение.

Ответственные сотрудники

Подписи

ГОСТ 31988—2012

**Приложение Б
(рекомендуемое)**

Лицевая сторона

**ПРИМЕРНЫЙ АКТ
по определению производственных потерь при обработке сырья (продуктов)**

Наименование предприятия
 Дата проведения работы (число, месяц, год)
 Поставщик, дата получения, № накладной
 Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто			
Масса полуфабриката, подготовленного к следующей технологической операции, в т. ч. к тепловой обработке			
Производственные потери			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

ГОСТ 31988—2012

**Приложение В
(рекомендуемое)**

Лицевая сторона

**ПРИМЕРНЫЙ АКТ
по определению потерь при тепловой обработке сырья (продуктов)**

Наименование предприятия
 Дата проведения работы (число, месяц, год)
 Поставщик, дата получения, № накладной
 Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса тепловой обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

**Приложение В
(рекомендуемое)**

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «Реноме»
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	—	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации — не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании. . . .

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

ГОСТ 31987—2012

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

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

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход — 200 г)

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

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание — При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия *должны быть расположены в верхней части схемы.*

2. *Основной продукт* (полуфабрикат) располагают *по центру*, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

4. *Отдельные операции* технологического процесса *указываются* в технологической схеме *глаголами* неопределенной формы, в повелительном наклонении.

5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.

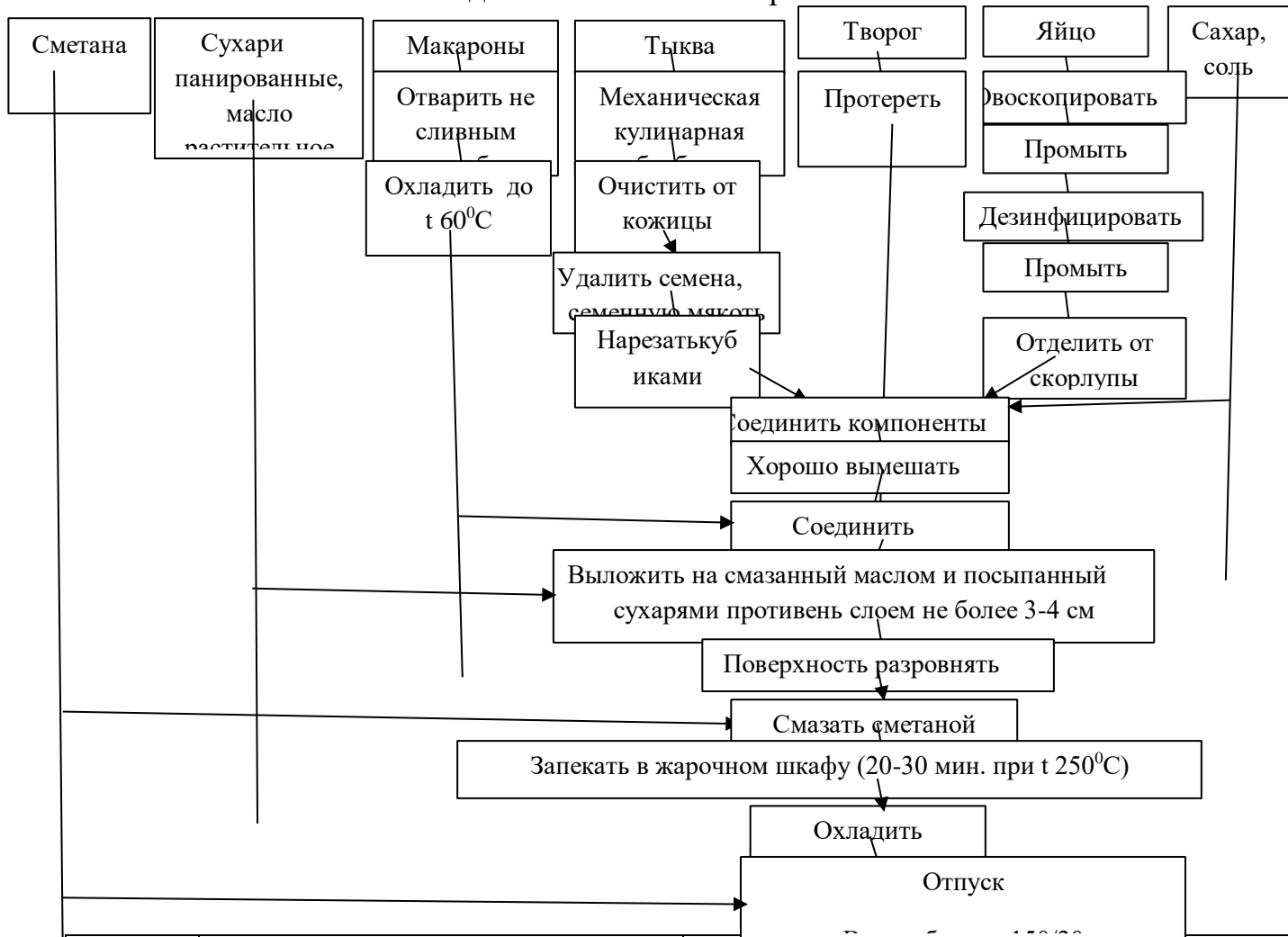
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Технологическая схема приготовления блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»



Поз.	Наименование операций	Количество	Примечание
1	Промывание	4	ВМ, ОЦ
2	Нарезание	1	ОЦ, СП-1200
3	Варка	1	ГЦ, ПЭ-0,17
4	Очистка	2	ОЦ, СП-1200
5	Запекание	1	ГЦ, ШЖЭ – 1

Расчет пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий)

Пищевую ценность блюда (изделия) определяют с целью проверки его соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах, а также для подсчета энергетической ценности пищи. Пищевая ценность блюда характеризуется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Под энергетической ценностью блюда (изделия) подразумевается доля энергии, высвобождающаяся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: $B(Ky) = \sum Bx84,5/100,$ (1)

- для жиров: $J(Ky) = \sum Jx94/100,$ (2)

- для углеводов: $U(Ky) = \sum Ux95,6/100,$ (3)

где $B(Ky)$, $J(Ky)$, $U(Ky)$ – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

$\sum B$, $\sum J$, $\sum U$ – сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

$ЭЦ = B(Ky)x4 + J(Ky)x9 + U(Ky)x3,$ (4)

где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Расчеты свести в таблицу М.1.

Таблица М.1 - Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда

Название блюда

Сырье	Масса нетто 1 порции, гр	Масса в 100 гр			Масса в 1 порции, гр		
		Б	Ж	У	Б	Ж	У
Итого с учётом КУ:							

МОУ «Гимназия №2» им. М. Вахитова

организация
Столовая

структурное подразделение

Салат из свежей капусты с яблоками

наименование блюда

Номер 6

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ Г.			№ 2 от «__» _____ Г.			№ 3 от «__» _____ Г.			№ 4 от «__» _____ Г.	
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.
	наименование	код											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Капуста свежая		56,3	10,00	0,56								
2	Морковь		18,8	10,00	0,2								
3	Яблоки свежие		3,57	35,00	0,12								
4	Лук репчатый		6,0	10,00	0,06								
5	Сахар		5,0	29,00	0,15								
6	Масло растительное		5,0	45,00	0,22								
7	Соль		2,0	8,50	0,017								
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	1,40	X	X		X	X		X	X
Наценка _____ %, руб.коп.			30										
Цена продажи блюда, руб.коп.			4,20										
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100										
Заведующий производством		П О Д П И С Ь	Садыкова Э.Ф.										
Калькуляцию составил			Садыкова Э.Ф.										
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации													

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Таблица 1 - Шкала оценки качества _____
Название блюда

Наименование показателя	Требование к качеству	Возможные дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Консистенция		
Запах		
Вкус		
Дополнительные показатели		

Таблица 2 – Контроль качества выпускаемой продукции

Этапы контроля	Ответственное лицо или группа лиц (должность)	Точки контроля	Нормативно-техническая документация	Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей
Входной	Зав. производством	Приемка продуктов по количеству, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто	Товарно-транспортная накладная, сертификаты качества и соответствия	Товарно-транспортная накладная, сертификаты качества и соответствия
Операционный	Зав. производством	Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья, готовой продукции и полуфабрикатов	Технологические карты, технико-технологические карты, сборники рецептур, стандарты	Подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка готовой продукции по градациям качества.
Выходной	Зав. производством	Подача блюд и изделий, вложение сырья, температура подачи	Технико-технологические карты, стандарты	Замена блюда, взыскание с повара

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

наименование организации

структурное подразделение

Номер документа

Дата

ТАБЕЛЬ
УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																	Отработано за		Данные	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половину месяца (I, II)	месяц	код вида оплаты	корректирующая сумма	
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					дни
1	2	3	4																	5	6	7	8
1																			X				
																			X				
2																			X				
																			X				

Ответственное лицо

_____ должность

_____ личная подпись

_____ расшифровка подписи

Руководитель структурного подразделения

_____ должность

_____ личная подпись

_____ расшифровка

Работник кадровой службы

_____ должность

_____ личная подпись

_____ расшифровка

Спецификация оборудования

Позиция	Оборудование	Тип, марка
1.	Плита электрическая	ПЭП – 0,48М
2.	Шкаф жарочный электрический	ШЖЭСМ – 2К
3.	Сковорода электрическая	СЭСМ – 0,2
4.	Пищеварочный котёл	КПЭ – 60 -1А
5.	Холодильный шкаф	ШХ-0,8
6.	Машина протирочная-резательная	МПР – 350 М
7.	Весы настольные порционные	CAS SW-251020
8.	Производственные столы	СП-1200
9.	Холодильник	Pozis – Мир – 121-2

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий		Кол-во баллов
1	2	3		4
1	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее решение Использование терминологии Применение методов исследования	1 1 1 1 1	5
2	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины Знание специальной терминологии Конструктивные ответы на вопросы Содержательность ответов Лаконичность ответов	1 1 1 1 1	5
3	Умение выделить и обосновать основные достоинства работы	Умение выделить новизну темы, Умение выделить актуальность, Умение обосновать новизну темы, Умение обосновать актуальность, Умение выделить и обосновать практическую значимость	1 1 1 1 1	5
4	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу Умение изложить основные этапы ее проведения Умение раскрыть проблематику работы Умение обосновать результаты Владение риторикой	1 1 1 1 1	5
5	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений Наличие выводов в работе Наличие авторской позиции в работе Умение раскрыть авторскую позицию Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1 1 1 1 1	5
6	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение основную часть, заключение Умение раскрыть значимость своих предложений Умение лаконично отвечать на вопросы	1 1 1	5
7	Научность работы	Научность языка изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	1 1 1 1 1	5
8	Использование средств визуализации при презентации	Использование вербальных средств Использование невербальных средств Использование проектора Использование наглядных пособий Умение презентовать себя	1 1 1 1 1	5
9	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком Высокая степень самостоятельности Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок Наличие логических связей между главами и параграфами работы Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	1 1 1 1 1	5

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различного типа
Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	3	30	2	50
9-10	3	20	2	40
10-11	3	20	2	20
11-12	2	40	1,5	70
12-13	2	70	1,5	90
13-14	2	90	1,5	70
14-15	2	80	1,5	50
15-16	2	40	1,5	40
16-17	Перерыв			
17-18	2	30	2	40
18-19	2	30	2	40
19-20	2	20	2	30

Столовая при производственном предприятии

Столовые студенческие и школьные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
12-13	3	60
13-14	3	90
14-15	3	60
17.30-18	2	20
18-19	4	20

Ресторан городской, ресторан при гостинице

Часы работы	Городской		При гостинице	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	-	-	2	40
9-10	-	-	2	60
10-11	-	-	1,5	30
11-12	1,5	20	1,5	40

12-13	1,5	30	1,5	50
13-14	1,5	90	1,5	70
14-15	1,5	70	1,5	60
15-16	1,5	40	1,5	50
16-17	1,5	30	1,5	30
17-18	Перерыв			
18-19	0,4	50	0,6	70
19-20	0,4	100	0,6	100
20-21	0,4	90	0,6	80
20-22	0,4	80	0,6	70
22-23	0,4	40	0,6	60

Городской ресторан, реализующий бизнес-ланчи

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	бизнес-ланч	общий зал	бизнес-ланч
11-12	1	2	20	10
12-13	1	2	30	50
13-14	1	2	60	70
14-15	1	2	50	50
15-16	1	2	40	20
16-17	1	2	30	20
17-18	Перерыв			
18-19	0,4	-	50	-
19-20	0,4	-	100	-
20-21	0,4	-	90	-
20-22	0,4	-	80	-
22-23	0,4	-	40	-

Ресторан при вокзале

Часы работы	Ресторан железнодорожный		Ресторан при аэровокзале	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	1	30	1,5	40
9-10	1	40	1,5	50
10-11	1	50	1,5	60
11-12	1	60	1,5	70
12-13	1	90	1,5	90
13-14	1	90	1,5	90
14-15	1	70	1,5	80
15-16	1	60	1,5	70
16-17	1	40	1,5	50
17-18	Перерыв			
18-19	0,6	50	0,4	40
19-20	0,6	60	0,4	70
20-21	0,6	60	0,4	80
20-22	0,6	50	0,4	80
22-23	0,6	50	0,4	65
23-24	0,6	40	0,4	60

Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	2	50	-	-
9-10	2	30	-	-

10-11	2	30	1,5	30
11-12	2	40	1,5	40
12-13	2	90	1,5	90
13-14	2	90	1,5	100
14-15	2	100	1,5	90
15-16	2	60	1,5	50
16-17	Перерыв			
17-18	2	40	0,5	30
18-19	2	60	0,5	60
19-20	1,5	90	0,5	90
20-21	1,5	90	0,5	90
21-22	1	50	0,5	60

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерское		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
9-10	3	30	-	-	2	40
10-11	3	50	-	-	2	40
11-12	3	60	2	30	2	40
12-13	3	90	2	60	2	80
13-14	3	90	2	80	2	80
14-15	3	90	2	50	2	70
15-16	3	60	2	30	2	70
16-17	3	40	2	20	2	20
17-18	Перерыв					
18-19	2	70	2	50	-	-
19-20	2	90	1,2	60	-	-
20-21	2	60	1,2	60	-	-
21-22	2	50	1,2	30	-	-

Закусочная

Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку	
	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %

10-11	-	-	3	70
11-12	-	-	3	90
12-13	1,5	80	3	90
13-14	1,5	90	3	90
14-15	1,5	80	3	90
15-16	1,5	80	3	90
16-17	1,5	70	3	90
17-18	1,5	90	3	90
18-19	1,0	90	3	70
19-20	1,0	70	3	50

Шашлычная с обслуживанием официантами

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд
1. Столовая	
общедоступная и диетическая	2,5
при производственном предприятии	3,0
при вузах	2,5
2. Рестораны	
городской при гостиницах:	3,5
по типу шведский стол	7-10
При вокзалах	3,5
3. Кафе	
Общего типа	
С самообслуживанием	2,5
С обслуживанием официантами	2,5
Специализированные	
молочные	1,5
кондитерские	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
4. Закусочные с самообслуживанием	1,5
пирожковые	1,0
чебуречные	2,0
сосисочные	2,0

пельменные	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
Шашлычные	2,5

Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование	Коэффициент трудоемкости блюд	
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля
Холодные блюда и закуски		
Винегрет овощной	1,1	0,5
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	1,6	1,1
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления	2,7	1,3
Грибы соленные с луком	0,4	0,3
Икра из свежих баклажанов, кабачков, овощей	1,5	0,6
Капуста маринованная собственного приготовления	1,2	0,5
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	2,1	0,8
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9
Салат из квашеной капусты промышленного производства	0,4	0,4
Салат из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4	0,4
Салат из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4
Салат из свежих огурцов	0,9	0,6
Салат из редиса	1,2	0,9
Салат из белокочанной и краснокочанной капусты	1,1	0,7
Салат из свежих помидоров	1,0	0,6
Салат картофельный	1,2	0,4
Свекла маринованная собственного производства	1,2	0,5
Салат из свеклы	1,2	0,5
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	1,5	1,0
Салат грибной	1,5	1,3
Салат из крабов под майонезом	1,5	1,0
Салат овощной с яйцом	1,5	0,9
Салаты мясные и рыбные	2	1,2
Салат из дичи	2,2	1,4
Тыква маринованная	1,2	0,6
Яйцо под майонезом с гарниром	1,2	0,6
Яйцо рубленое	0,5	0,4
Блюда из рыбы		

Икра кетовая, зернистая и паюсная с маслом	0,4	0,4
Крабы с луком или под майонезом	0,5	0,4
Крабы заливные	1,8	1,6
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	1,2	1,0
Рыба жареная без гарниром	0,7	0,7
Рыба с гарниром под майонезом	1,3	1,1
Рыба под маринадом собственного приготовления	2,0	1,5
Рыба фаршированная	2,0	1,8
Рыба заливная	3,0	2,4
Сельдь без гарнира	0,6	0,6
Сельдь с гарниром	1,5	1,1
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	1,3	0,6
Сельдь рубленая с гарниром	2,8	2,0
Семга с луком	0,6	0,5
Тефтели рыбные под маринадом	1,6	1,2
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Биточки рубленые без гарнира	0,6	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,6	0,5
Мясо жареное с овощным гарниром	1,2	0,6
Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
Паштет из печени	1,5	1,3
Студень промышленного производства	0,2	0,2
Студень собственного производства	1,0	0,7
Свинина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
Гастрономия и консервы		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
Гастрономия мясная и рыбная с огурцом или помидорами	0,6	0,6
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	1,1	0,6
Консервы разные порциями без гарнира	0,3	0,3

Лососина, балык и т.п. порциями	0,5	0,5
Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,5
Бутерброды		
Бутерброды с вареными колбасами	0,2	0,2
Бутерброды с копчеными колбасами	0,3	0,3
Бутерброды с сыром	0,3	0,3
Бутерброды с икрой или маслом	0,3	0,3
Бутерброды с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3	0,3
Бутерброды с килькой и яйцом	0,6	0,6
Бутерброды с жареным мясом, жареной рыбой	0,6	0,6
Бутерброды с салатом из овощей	1,0	0,9
Бутерброды с заливной кулинарией	1,0	0,9
Бутерброды со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2
Бутерброды с паштетом	1,5	1,5
Супы		
Борщ на мясном бульоне	1,7	0,5
Борщ вегетарианский	1,5	0,4
Борщ украинский с галушками	2,1	0,8
Рассольники	1,7	0,7
Рассольник порционный из белых кореньев	2,0	1,0
Суп из макаронных изделий без картофеля	0,5	0,2
Супы крупяные и бобовые без картофеля	0,6	0,2
Супы овощные, картофельные	1,5	0,4
Супы крупяные, бобовые и макаронные с картофелем	1,0	0,2
Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля	0,6	0,5
Супы с галушками	1,2	1,0
Суп картофельный с консервами	1,5	0,5
Суп-харчо и пити	1,0	0,8
Суп крестьянский	1,5	0,3
Суп картофельный рыбный	1,8	0,8
Суп-лапша домашняя	1,5	1,2
Суп картофельный грибной	1,5	0,5
Щи зеленые консервированные без мяса	0,6	0,6
Щи зеленые консервированные с яйцом	0,8	0,8
Щи из квашеной капусты	0,9	0,3
Щи из свежей капусты	1,2	0,4

Щи зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,8	1,5
Щи зеленые из свежего щавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6
Щи суточные из квашеной капусты	1,6	0,8
Солянки жидкие, рыбные, мясные и грибные	1,8	1,3
Супы молочные	0,3	0,
Супы пюреобразные крупяные и бобовые с картофелем, вегетарианские	1,0	0,3
Супы пюреобразные овощные вегетарианские	1,1	0,3
Супы пюреобразные на мясном бульоне	1,1	0,5
Бульон с гренками	1,2	1,1
Бульон с пельменями промышленного производства	0,8	0,7
Бульон с кореньями	1,3	0,9
Бульон с курицей и гренками, запеченным рисом, омлетом, с клецками, с пирожками и кулебяками, фрикадельками	1,5	1,4
Бульон с пельменями собственного производства	2,5	2,0
Уха рыбацкая	1,3	0,8
Вторые горячие блюда		
Рыба жареная	0,9	0,8
Рыба отварная и паровая	0,7	0,6
Рыба, жаренная в жире («фри»)	1,0	1,0
Рыба фаршированная	2,2	2,0
Тельное из рыбы	1,8	1,6
Мелкая рыба, жаренная во фритюре без гарнира	1,0	1,0
Мелкая рыба, тушенная в масле с томатом	1,5	1,5
Азу	2,2	1,4
Антрекот	0,7	0,7
Бастурма	1,6	1,2
Баранина отварная	0,6	0,5
Баранина жареная	0,5	0,5
Бифштекс натуральный	0,7	0,7
Бифштекс рубленый	0,6	0,6
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8
Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7
Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7
Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6
Биточки рубленые	0,7	0,6
Биточки мясные паровые	0,9	0,8
Говядина отварная	0,6	0,5

Говядина жареная	0,5	0,5
Гуляш мясной	0,7	0,6
Говядина духовая (с гарниром)	1,8	1,1
Голубцы мясные	2,1	1,6
Зразы рубленые	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Колбаса жареная	0,4	0,4
Котлеты мясные рубленые жареные	0,7	0,6
Котлеты мясные рубленые паровые	0,9	0,8
Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1
Куры и цыплята жареные	1,0	0,9
Куры и цыплята отварные	0,9	0,8
Люля-кебаб	1,6	1,2
Лангет	0,7	0,7
Мясо в кисло-сладком соусе	0,9	0,5
Мясо тушеное	0,6	0,5
Мясо шпигованное	0,7	0,6
Почки по-русски и жаренные в сметане	1,2	0,8
Печень жареная	0,5	0,5
Плов из баранины	0,9	0,7
Помидоры, фаршированные с мясом	1,8	1,4
Рагу из баранины или потрохов птицы	1,0	0,6
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Свинина жареная	0,5	0,5
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинги мясные	0,9	0,9
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Свинина тушеная	0,6	0,5
Телятина отварная	0,6	0,5
Телятина жареная	0,5	0,5
Тефтели рубленые	0,8	0,6
Шницель рубленый	0,8	0,7
Шницель отбивной	1,1	1,1
Шашлыки с луком	1,4	1,1
Чахохбили	1,3	0,7
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Баклажаны жареные	1,9	1,1
Голубцы овощные	2,2	1,1
Горошек зеленый свежемороженый в масле	0,5	0,5
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	2,6	1,2
Зразы картофельные	3,3	1,6
Капуста тушеная	0,9	0,4

Капуста белокочанная, соус сухарный	0,9	0,3
Кабачки фаршированные	2,4	1,1
Кабачки жареные	2,0	0,9
Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
Картофель отварной	1,2	0,4
Картофельное пюре	1,2	0,4
Картофель жареный	2,7	0,7
Консервы овощные, бобовые, мясо – растительные в горячем виде	0,4	0,4
Котлеты картофельные	2,0	1,0
Котлеты капустные	2,0	1,2
Котлеты морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,6
Морковное пюре	1,8	0,6
Морковь в молочном соусе	1,8	0,6
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Тыква жареная	2,0	1,0
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,6	0,5
Запеканки с мясом крупяные	1,0	0,8
Запеканки из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каша из разных круп вязкие и жидкие	0,2	0,2
Каша рассыпчатые разные	0,3	0,3
Каша молочные разные	0,3	0,3
Каша диетические протертые разные	1,0	1,0
Каша пшенная с тыквой	0,4	0,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Макаронные отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате	0,6	0,6
Макаронники	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3
Пудинги крупяные, сухарные	0,5	0,5
Мучные кулинарные изделия		
Блины	1,0	1,0
Блинчики с творогом и вареньем	1,4	1,4
Блинчики с мясом, яблоками и блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7

Кулебяка из кислого теста с капустой	0,9	0,6
Кулебяка из кислого теста с прочими начинками	0,7	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6
Оладьи	0,8	0,8
Пельмени промышленного производства	0,6	0,6
Пироги слоеные (100 г)	1,0	1,0
Пельмени разные собственного производства	2,5	2,3
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5	0,5
Блюда из яиц и творога		
Запеканка творожная	0,4	0,4
Омлет паровой	0,6	0,6
Омлет из меланжа	0,3	0,3
Омлет натуральный	0,4	0,4
Пудинги творожные	0,5	0,5
Сырники	0,9	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2
Творог со сметаной и сахаром	0,4	0,4
Творог с молоком	0,4	0,4
Творог протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8
Яичница натуральная	0,4	0,4
Яичница с гарниром	0,7	0,7
Сладкие блюда и напитки		
Желе из концентратов и молока	0,3	0,3
Какао	0,2	0,2
Кисель из лимона	0,4	0,4
Кисель из сиропа, порошка, соусов и повидла	0,1	0,1
Кисель из сухофруктов	0,5	0,5
Кисель из сливы	0,3	0,3
Кисель из консервированных фруктов (ассорти)	0,3	0,3
Компот из сухофруктов	0,3	0,3
Кисель молочный	0,3	0,3
Компот из свежих фруктов	0,3	0,3
Лимоны порциями	0,2	0,2
Муссы различные	0,7	0,7
Пюре из яблок	1,3	1,3
Кофе на молоке	0,2	0,2
Чай	0,1	0,1
Чай с лимоном	0,2	0,2
Кофе черный	0,1	0,1
Прочие изделия		
Ацидофилин	0,2	0,2
Кефир с сахаром	0,2	0,2
Молоко кипяченое	0,2	0,2
Масло сливочное	0,2	0,2
Сметана порциями	0,2	0,2

Яйцо вареное	0,2	0,2
Гарниры		
Крупяные, макароны, капуста квашеная	0,1	0,1
Сложные и овощные	0,7	0,2
Жареный картофель	1,1	0,3

Амортизационные отчисления (в %)

Технологическое оборудование пищевой промышленности

	450	
Оборудование пиво-безалкогольной, спиртовой, ликеро-водочной промышленности, первичного и вторичного виноделия	45000	9,1
Оборудование первичной переработки чая, табака и чаефасовочных фабрик	45001	6,7
Оборудование папиросных, сигаретных и махорочных фабрик	45002	8,3
Оборудование сахаро-рафинадной, сахаро-песочной, крахмало-паточной промышленности	45003	11,8
Оборудование консервной, овощесушильной и пищевого концентратной промышленности	45004	10,0
Оборудование хлебопекарной, макаронной промышленности	45005	12,0
Оборудование кондитерской, дрожжевой промышленности	45006	11,8
Оборудование для переработки масличных семян, производства маргариновой продукции и майонеза, рафинации и гидрогенизации жиров, мыловаренного производства, безреактивного расщепления жиров, производства глицерина, парфюмерно-косметической и эфирно-масличной промышленности	45007	8,3
Оборудование хлебоприемных предприятий, стационарное и специализированное технологическое оборудование мукомольной и комбикормовой промышленности	45008	10,0
Оборудование хлебоприемных предприятий передвижное (транспортеры, самоподаватели, вагоно-разгрузчики, сепараторы, триеры, зерносушилки и др.)	45009	14,3
Оборудование соледобывающее и солеперерабатывающее	45010	12,0

Оборудование мясной и молочной промышленности

	451	
Оборудование маслодельных и первичных молокозаводов, для розлива, дозировки, упаковки молока и молочных продуктов для гормолзаводов и молочноконсервных заводов	45100	11,8
Оборудование маслодельных, сыродельных и первичных молочных маслозаводов	45101	12,5
Сепараторы жидкостные, оборудование колбасного, консервного и кулинарного производства	45102	15,4
Сепараторы жидкостные	45103	16,7
Холодильно-компрессорное оборудование	45104	10,0
Оборудование для переработки скота и птицы	45105	10,0
Оборудование для переработки молока на городских и молококонсервных заводах	45106	10,0
Оборудование для производства сгущенных, сухих продуктов и концентратов	45107	6,6
Оборудование для производства консервной тары	45108	6,7

Оборудование рыбной промышленности (включая суда)

	452	
Оборудование рыболовных судов, для разделки рыбы и морепродуктов, рыбной кулинарии	45200	10,0
Оборудование рыбокопильного производства, производства витаминов, рыбных палочек, клея, расфасовки рыбопродуктов, оборудование жиромучных заводов и обработки водорослей	45201	7,1
Добывающие и добывающе-перерабатывающие суда:		
длинной 65 м и более	45202	5,0
длинной от 34 до 65 м	45203	5,6
длинной менее 34 м	45204	8,3