МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**Дальнегорск, 2020**

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» являются частью учебно-методического комплекса (УМК).

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

В электронном виде методические рекомендации размещены на файловом сервере колледжа по адресу: [itk-dg.ru](http://itk-dg.ru/) (в разделе *Студентам*).

**Составитель:** Перелыгина О.К.., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Кобылкевич Е.Ю., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК», председатель ЦМК.

**CОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБРАЩЕНИЕ К СТУДЕНТУ 4
   1. Структура и цель курсовой работы 6
   2. Выбор темы курсовой работ 7
2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ 8
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ 9
4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ 9
5. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ 10

6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ 11

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ РАБОТ 12

1. АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ 13
   1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения 15
   2. Оперативное планирование работы структурного подразделения 16
   3. Оценка эффективности работы структурного подразделения 19
   4. Ведение учетно-отчетной документации 25

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 30

ПРИЛОЖЕНИЯ 40

### ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый студент!

Курсовая работа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля Вашей учебной работы.

Курсовая работа – это практическая и одновременно творческая деятельность студента по изучаемому междисциплинарному курсу практического и технологического характера.

Выполнение курсовой работы по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» направлено на приобретение Вами практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения». Результатом должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит обязательной защите.

Настоящие методические указания определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к структуре и содержанию курсовой работы, описание процесса организации курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты. Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работы, то Вы не будете допущены к экзамену квалификационному по профессиональному модулю.

Вместе с тем внимательное изучение указаний, следование им и своевременное консультирование у Вашего руководителя поможет Вам без проблем подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», так и по индивидуальному графику.

Желаем Вам успехов!

1 СТРУКТУРА И ЦЕЛЬ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа выполняется студентами на четвертом курсе, в ходе изучения материала МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

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

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Задание для выполнения курсовой работы
3. Отзыв
4. Содержание
5. Введение
6. Основная часть
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложения

Выполнение курсовой работы направлено на формирование

*профессиональных компетенций:*

1. Участвовать в планировании основных показателей производства;
2. Планировать выполнение работ исполнителями;
3. Организовывать работу трудового коллектива;
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

*общих компетенций:*

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

*Целью курсовой работы является:*

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

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

## **1.2. Выбор темы курсовой работы**

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Перечень тем курсовых работ приведен в Приложении 4.

Закрепление за студентом тем курсовых работ утверждается заместителем директора по учебной работе. Каждому студенту выдается задание для курсовой работы, подписанное руководителем. Образец задания представлен в Приложении 2. Любое изменение тем курсовых работ после их утверждения и выдачи задания не допускается. Срок выполнения курсовой работы определен графиком учебного процесса.

По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план выполнения курсовой работы (Приложение 3), определяет структуру работы и последовательность её выполнения, сроки выполнения отдельных этапов, необходимые источники, исходные данные и пр.

# 2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1.По содержанию курсовая работа по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации носит практический характер, с учетом выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-30 страниц печатного текста.

2.2. По структуре курсовая работа состоит из следующих частей:

* введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
* основная часть, которая состоит из трех разделов:
* в первом разделе дается характеристика исследуемого предприятия общественного питания;
* во втором - практическая часть работы, которая представлена расчетами, графиками, схемами;
* в третьем – рассчитывается прибыль предприятия;
* заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
* список использованных источников;
* приложения.

В списке использованных источниковследует указать все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Список литературы дается в алфавитном порядке, с указанием автора, названия источника, места издания, названия издательства, года издания. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме. При использовании в тексте выдержек из источников, цитат и пр., а так же цифрового материала, в тексте работы делается ссылка на источник информации с указанием (в скобках) порядкового номера источника, включенного в список литературы. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (Приложение 18).

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

# 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляют преподаватели ПМ.06 Организация работы структурного подразделения».

3.2. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения курсовой работы;

- подготовка отзыва на курсовую работу.

3.3. По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с отзывом передает студенту для ознакомления.

**4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

4.1. Выбор темы курсовой работы.

4.2. Подбор соответствующей литературы, законодательной и нормативной документации.

4.3. Обзор, обобщение и анализ подобранной литературы, нормативных документов и пр.

4.4. Подготовка и написание теоретической части работы.

4.5. Осуществление необходимых технологических расчетов, подготовка практического цифрового материала.

4.6. Распределение подготовленного материала в соответствии со структурой и содержанием работы

4.7. Обобщение и оценка результатов, формулирование выводов.

4.8. Оформление курсовой работы в соответствии с установленными требованиями.

4.9. Сдача работы на проверку.

4.10. Ознакомление с отзывом.

4.11. Устранение замечаний (при их наличии), пояснения по ним.

4.12. Подготовка к защите курсовой работы

4.13. Защита курсовой работы

**5. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

5.1. Курсовая работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

5.2. Объем курсовой работы должен составлять 25-30 страниц печатного текста (без приложений). Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

5.3. Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

5.4. Нумерация страниц – сквозная. Страницы курсовой работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист, задание и оглавление (содержание) включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с четвертой страницы (введение), на которой, так же как и на последующих страницах, проставляется номер по центру нижнего поля.

5.5. Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце их точки не ставятся.

5.6. Все заголовки иерархически нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

5.7. Номер помещается перед названием, после каждой группы цифр ставится точка. В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» не нумеруются.

5.8. Заголовки оформляют посередине страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Переносы в заголовках не допускаются

5.9. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

5.10.Список использованных источников печатается через полтора интервала, каждая позиция начинается с абзаца.

* 1. Приложения идентифицируются номерами, например, «Приложение 1». На следующей строке при необходимости помещается название приложения, которое оформляется как заголовок 1-го уровня без нумерации.
  2. Все таблицы и рисунки должны иметь нумерационный и тематический заголовки. Нумерация рисунков, таблиц и формул может быть либо сквозной по всему тексту, например, «Таблица 7», «Рис. 2», либо по разделам, например, «Таблица 1.7», «Рис. 2.5», (т.е. рисунок 5 в главе 2).

Каждый рисунок должен иметь название. Название рисунка располагается под рисунком по центру.

* 1. Название таблицы располагается над таблицей справа. Все названия должны располагаться без отрыва от соответствующего объекта.
  2. Если рисунок или таблица продолжаются на нескольких страницах, каждая, начиная со второй, часть снабжается названием вида «Таблица Продолжение». На последней части вместо слова «Продолжение» рекомендуется записывать «Окончание». Заголовочная часть таблицы должны повторяться на каждой странице полностью либо с применением нумерации колонок. В последнем случае колонки нумеруются и на первой странице таблицы.
  3. На каждый рисунок, таблицу и приложение в тексте должна быть ссылка в скобках, например (рис. 3.4).
  4. Названия рисунков и таблиц рекомендуется набирать 12 шрифтом с полужирным начертанием. В таблице междустрочный интервал – одинарный.
  5. Формулы должны быть расположены посередине строки и пронумерованы арабскими цифрами в скобках по правому краю листа. В случае необходимости буквенные обозначения в формуле должны быть расшифрованы.
  6. При отсылке к произведению, запись которого включена в библиографический список, в тексте работы после упоминания о нем (после цитаты из него) проставляют в квадратных скобках номер, под которым оно значится в списке и, в необходимых случаях, дополняют сведения о страницах: [23] или [46].

# 6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

6.1. Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Преподаватель пишет отзыв на сданную на проверку курсовую работу. Содержание работы и уровень ее выполнения должны удовлетворять современным требованиям по получаемой специальности и степень этого соответствия отмечается преподавателем в отзыве. Проверкакурсовой работы имеет своей целью определить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики, произведены расчеты. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

6.2. Отзыв оформляется в конце работы, кроме того, некоторые пометки могут быть сделаны по тексту работы (Приложение 5)

6.3. К защитедопускаются курсовые работы с положительными оценками, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные преподавателем замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

6.4. Защита курсовых работ проходит в форме собеседования по графику, составленному преподавателем. При окончательной оценке выполнения и защиты курсовой работы учитывается её содержание, отзыв, результат защиты. Окончательная оценка регистрируется в ведомости, вносится в зачетную книжку студента.

# 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

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

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

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

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

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

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

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

-отсутствует полнота объема и содержания работы;

-допущены грубые ошибки в технологических расчетах;

* нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
* предложена не рациональная структура и организация производства;
* допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
* материал изложен нелогично, бессистемно;
* допущены стилистические и орфографические ошибки в тексте.

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

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

# 8. АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

# 8.1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого

# структурного подразделения

###### 8.1.1.Описание исследуемого предприятия

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

1. *Организационно – правовая форма:* 
   * индивидуальный предприниматель (ИП)
   * хозяйственное товарищество (полное, на вере)

-хозяйственное общество (общество с ограниченной ответственностью, закрытое акционерное общество, открытое акционерное общество)

1. *Характер деятельности*:
   * предприятия, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям;
   * предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос с возможностью доставки;
   * предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте);
   * предприятия выездного обслуживания;
   * предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.
2. *Тип и класс предприятия* (с учетом определения по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

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

- ресторан;

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

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

* + «люкс»
  + высший класс
  + первый класс

1. *По ассортименту выпускаемой продукции*:
   * универсальное
   * специализированное
2. *По времени функционирования*:
   * постоянно действующие
   * сезонные
3. *По месту функционирования*:
   * стационарное
   * передвижное

*7. По обслуживаемому контингенту*:

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

8. Указать месторасположение предприятия, часы работы предприятия и является ли помещение предприятия собственным или арендуемым.

1. Характеристика предприятия

Дать краткую характеристику фирменного стиля (фирменный стиль: название, товарный знак, логотип, их описание и расшифровка символики), дизайна и интерьера, звукового оформления, форм и методов обслуживания, применяемых на предприятии, ассортиментной (меню), а также ценовойимаркетинговойполитики предприятия.

1. *Нормативная документация, применяемая на предприятии*

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

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

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

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

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

*Указать нормативную документацию, используемую на предприятии.*

###### 8.1.2. Управление предприятием общественного питания

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

- административный;

* производственный;
* обслуживающий.

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

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

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

###### 8.1.3. Характеристика структурного подразделения

Раскрывая данный вопрос необходимо выполнить следующие задания:

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

## **8.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения**

###### 8.2.1. Определение количества потребителей

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

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

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

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

*P*⋅*О*⋅*x*

*Nч* =

100**,**  (1)

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

Р – вместимость зала (количество мест);

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

*х* – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

*NД* =∑*Nч* , (2)

Таблица 2

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

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

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

*Торговый зал*

10-11 *Nч*=

11-12 *Nч*=

12-13 *Nч*=

13-14 *Nч*=

14-15 *Nч*=

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

*Для торгового зала:*

Nд=

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

*K*=*Nч* , (3)

*NД*

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

*N* - количество потребителей, обслуживаемых за день.

*Д*

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

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

###### 8.2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации

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

Общее количество блюд определяется по формуле:

n=N×m, (4)

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

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

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

###### 8.2.3. Разбивка блюд по ассортименту

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

*n* = *nхолодных бл*. + *nсупов* + *nвторых бл*. + *nсладких бл*.

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

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

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

Таблица 3

Разбивка блюд по ассортименту

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

###### 8.2.4. Расчет количества холодных напитков, мучных кондитерских и

###### хлебобулочных изделий, хлеба

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

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

Таблица 4

Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских,

хлебобулочных изделий и хлеба

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

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

###### 8.2.5. Составление расчётного меню предприятия

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

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

*Расчётное меню со свободным выбором блюд* может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

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

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

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

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в Приложении 11.

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 5.

Таблица 5

Расчётное меню предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер  рецептуры блюда | Наименование блюда | Выход, г | Количество порций |
|  | **Холодные блюда и закуски**  ………  ………….  ………… |  |  |
|  | **Горячие** **закуски**  ……..  ………  ………. |  |  |
|  | **Супы** |  |  |
|  | **Горячие блюда** |  |  |
|  | **Сладкие блюда** |  |  |
|  | **Горячие напитки** |  |  |
|  | **Холодные напитки** |  |  |
|  | **Мучные кондитерские изделия** |  |  |

**8.2.6. Составление плана – меню предприятия**

Основным этапом оперативного планирования является составление плана – меню. План - меню составляется накануне дня приготовления пищи руководителем производства на основании наличия имеющихся на складе предприятия продуктов и утверждается директором предприятия. При оставлении плана – меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 6.

Таблица 6

План-меню

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

Вывод о величине дневного товарооборота.

###### 8.2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

В основу расчёта продуктов положен план – меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле:  *g p*×*n*

*G* = , (5)

1000

где G – количество продуктов данного вида, кг;

*gp*- норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептур, г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

*n gp*×*n*

*G* = *G* +*G* +…+*G* =∑ , (6) *общ*. 1 2 *n* 1 100

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

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 7.

Таблица 7

Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

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

Вывод о формировании будущей величины издержек по изделиям собственного производства

###### 8.2.8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала

Основой для составления этого расчёта являются график загрузки зала и расчётное меню. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия, определяется по формуле:

*n* = *n* × *K* , (7)

*ч Д*

*n* - количество блюд, реализуемых за 1 час работы зала;

*ч*

*n* - количество блюд, реализуемых за весь день (из расчётного меню);

*Д*

К – коэффициент пересчёта для данного часа. Данные расчетов заносятся в таблицу 8.

Таблица 8

Реализация блюд по часам загрузки торгового зала

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд по видам | Количество блюд в день | Часы работы торгового зала | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Коэффициент пересчета блюд* | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холодные блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Супы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Горячие блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сладкие блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Вывод о дальнейшем использовании данных таблицы.

###### 8.2.9. Расчёт численности работников производства

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

*Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:*

*n*×*t*

*N1* = ∑ , ( 8)

3600×*T* ×

где *N1* - численность производственных работников, непосредственно

занятых в процессе производства, человек; n – количество изготовляемых изделий задень, шт., кг, блюд; t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. *(учебник 28, приложение 6);* T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, с (T = 7 – 7,2 ч, 8 – 8,2 ч или 11,5 ч);  - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (=1,14).

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

*N2* = *N 1* × *K1* , (9)

где *K1* - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни (*K1* = 1,32; 1,59).

###### 8.2.10 Планирование работы бригады (команды)

После расчёта численности работников составляется график выхода на работу. Графики могут быть линейными, ступенчатыми (скользящими), либо в формате таблицы, напоминающей табель учета рабочего времени, суммированного учёта рабочего времени, бригадными, комбинированными.

Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня.

Составить план работы для каждого работника бригады (выдать задание поварам на день). Разработать должностные обязанности для членов бригады (команды).

###### 8.2.11. Подбор технологического оборудования

Подбор технологического оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, особенности технологического процесса (Приложение 13). Затем вычисляются размеры оборудования и рассчитывается полезная и общая площадь цеха.

###### 8.2.12. Расчет площади цеха

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле:

*S*

*S* = *пол*. , (18)

*общ*. *К*

.

где *Sобщ*.- общая площадь цеха, *м*2; *Sпол*.. − полезная площадь цеха, занятая под оборудование, *м*2; К – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием (К = 0,4 для холодного цеха;

0,3 – для горячего цеха; 0,35 – для заготовочных цехов).

Расчеты оформить в таблице 12.

Таблица 12

Расчет площади

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип марки | Количество единиц | Габариты, мм | | Площадь одной  единицы  оборудования, *м*2 | Общая площадь  занимаемая  оборудованием, *м*2 |
| длина | ширина |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |

Вывод о полезной и общей площади структурного подразделения.

###### 8.2.13. Подбор инвентаря, посуды и инструментов

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

Произведите анализ в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Подбор оформить в таблицу 13.

Таблица 13

Оснащение производственного подразделения посудой, инвентарем, средствами малой механизации

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование инструментов, инвентаря, посуды | Количество |
| 1.  2.  3.  и т.д. |  |

**8.2.14. Оценка эффективности работы структурного подразделения**

Эффективность работы структурного подразделения определяется расчетом планируемого товарооборота, себестоимости, валового дохода, прибыли от реализации продукции собственного производства.

*Товарооборот* **–** это важнейший показатель, характеризующий хозяйственную деятельность предприятий торговли и общественного питания. Он является оценочным показателем предприятий торговли и общественного питания, измерителем эффективности их деятельности.

Стоимость сырья в общественном питании является *себестоимостью продукции собственного производства.*

*Издержки производства и обращения* предприятий питания определяются без стоимости сырья, используемого для приготовления продукции.

*Прибыль* – выступает как превышение доходов от продажи товаров (услуг) над произведенными затратами.

*Чистая прибыль*, после уплаты налога на прибыль остается в полном распоряжении предприятия.

*Рентабельность* – показатель эффективности единовременных и текущих затрат. В общем виде рентабельность определяется отношением прибыли к единовременным вложениям и текущим затратам, благодаря которым получена эта прибыль. Различают «рентабельность производства» и «рентабельность продукции», «рентабельность деятельности», «рентабельность капитала» и др.

Таблиц 14

Расчет себестоимости сырья структурного подразделения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Количество  необходимых  продуктов, кг | Цена за 1 кг  продукта, руб. | Стоимость сырья для выполнения дневной  производственной программы, руб. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ИТОГО: |  |  | **…** |

Вывод, таким образом, себестоимость сырья для однодневного производства составляет СС = … руб.

Далее необходимо дать оценку полученным финансовым результатам предприятия питания в рамках таблицы 15.

Таблица 15

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

предприятия ООО «…»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Показатели | За день, руб. | За месяц, руб. |
| 1 | 2 | 3 |  |
| 1. | Товарооборот, руб. |  |  |
| 2. | Себестоимость, руб. |  |  |
| 3. | Валовой доход, руб. |  |  |
| 5. | Издержки производства и обращения, руб. |  |  |
| 7. | Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб. |  |  |
| 8. | Рентабельность продаж, % |  |  |

Средняя наценка на продукцию собственного производства составляет - …%

1. Дневной товарооборот структурного подразделения определяется в результате сложения цен всех реализованных блюд, напитков и изделий за день. Т = … руб.

1. Планируемый валовой доход структурного подразделения определяется по формуле:

ВД = Т – СС, (19)

где: ВД – валовой доход, руб.; Т – дневной товарооборот, руб.; СС – себестоимость сырья, руб.

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

П = ВД – И, (20)

где: П – прибыль от реализации продукции собственного производства , руб.; ВД – валовой доход, руб.; И – издержки производства и обращения, руб.

1. Рентабельность продаж определяется по формуле: (21)

Р = *П* ⋅100 , *T*

где: Р – рентабельность продаж, %; П – прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.; Т – дневной товарооборот, руб.

*Сделать вывод об уровне эффективности работы предприятия питания.*

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

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

Создать презентацию по итогам проведенной работы (10 – 12 слайдов) и подготовиться к защите выполненной курсовой.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред.

Постановления Правительства РФ от 21.05.2001г. №389).

1. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
8. СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
10. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 14. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
14. Сборник рецептур блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
15. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Министерство торговли Российской Федерации, 2000.
16. *Аграновский, Е.Д.* и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2008. – 254 c.
17. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.:

Мастерство, 2006. – 216 с.

1. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.- 404с.
3. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2006. – 590 с.
4. Голубева, Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. – М.: Академия, 2008.-228 с.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009. – 256 с.
6. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2010. – 544 с.

27. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания

/ Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2010. – 247 с.

28. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр

«Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с.

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2010. – 352 с.
2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

**Интернет – источники**

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html http://www.pitportal.ru/bank\_projects/4315.html http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html

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

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

http://www.creative-chef.ru/ http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html; http://www.eda-server.ru/gastronom/; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

http://www.horeca.ru/ http://novikovgroup.ru/ <http://www.cafemumu.ru/>

http:// www. Management-Portal.ru; http:// www. Economi.gov.ru

http:// www. Minfin.ru ; http://www.aup.ru/books/m21/

http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

#### КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнил:

Студент (ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс\_\_\_\_\_ группа\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель

.

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дальнегорск

2021

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

#### ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работыпо МДК.06.01 Управление структурным подразделением

организации

**Студенту\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Курс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Специальность\_**19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Тема задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Перечень вопросов, подлежащих разработке:**

ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИССЛЕДУЕМОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
   1. Описание исследуемого предприятия
   2. Управление предприятием общественного питания
   3. Характеристика структурного подразделения
2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ
   1. Расчет количества потребителей
   2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации
   3. Разбивка наименований блюд по ассортименту
   4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба
   5. Составление расчётного меню предприятия
   6. Составление плана-меню
   7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
   8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торговогозала
   9. Расчет численности работников производства
   10. Планирование работы бригады (команды)
   11. Подбор технологического оборудования, расчет площади цеха
   12. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
   13. Оценка эффективности работы структурного подразделения
   14. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИССЛЕДУЕМОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ(в соответствии с темой работы)
   1. Описание исследуемого предприятия
   2. Управление предприятием общественного питания
   3. Характеристика структурного подразделения
2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
   1. Расчет количества потребителей
   2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации
   3. Разбивка наименований блюд по ассортименту
   4. Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба
   5. Составление расчётного меню предприятия
   6. Составление плана-меню предприятия
   7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.
   8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торговогозала
   9. Расчет численности работников производства
   10. Планирование работы бригады (команды)
   11. Подбор технологического оборудования. Расчет площади цеха
   12. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
   13. Оценка эффективности работы структурного подразделения

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**Перечень тем курсовых работ**

по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации для групп

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |
| --- |
| 1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех) на 100 посадочных мест. 2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс»(горячий цех) на 90 посадочных мест. 3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 80 посадочных мест . 4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 100 посадочных мест. 5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса с японской кухней (холодный цех) на 50 посадочных мест. 6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 50 посадочных мест. 7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса с европейской кухней на 50 посадочных мест. 8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале на 40 посадочных мест. 9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч» на 80 посадочных мест. 10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия на 90 посадочных мест. 11. Организация работы структурного подразделения кафе чайной на 30 посадочных мест 12. Организация работы структурного подразделения магазина - кулинарии. 13. Организация работы структурного подразделения кафе на 50 посадочных мест. 14. Организация работы структурного подразделения детского кафе на 30 посадочных мест. 15. Организация работы структурного подразделения кафе с армянской кухней на 50 посадочных мест. 16. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе на 40 посадочных мест. 17. Организация работы структурного подразделения кафе при комбинате питания на 60 посадочных мест . 18. Организация работы структурного подразделения кафе кофейни на 25 посадочных мест. 19. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 25 посадочных мест. 20. Организация работы структурного подразделения кафе с японской кухней на 40 посадочных мест. 21. Организация работы структурного подразделения кафе с китайской кухней на 50 посадочных мест. 22. Организация работы структурного подразделения рыбного кафе на 35 посадочных мест. 23. Организация работы структурного подразделения кафе-мороженое на 30 посадочных мест. 24. Организация работы структурного подразделения молочного бара на 25 посадочных мест. 25. Организация работы структурного подразделения десерт – бара на 30 посадочных мест. 26. Организация работы структурного подразделения салат – бара на 30 посадочных мест. 27. Организация работы структурного подразделения гриль – бара на 40 посадочных мест. 28. Организация работы структурного подразделения суши – бара на 35 посадочных мест. 29. Организация работы структурного подразделения фито – бара на 25 посадочных мест. 30. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-шашлычной на 30 посадочных мест. 31. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной – сосисочной на 25 посадочных мест. 32. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-блинной 30 посадочных мест. 33. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной – пельменной на 30 посадочных мест. 34. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной – пончиковой на 25 посадочных мест. 35. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной – пиццерии на 25 посадочных мест. 36. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - пирожковой. 37. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 30 посадочных мест. 38. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой на 60 посадочных мест. 39. Организация работы структурного подразделения диетической столовой на 40 посадочных мест. 40. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе на 50 посадочных мест. 41. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 80 посадочных мест. 42. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии на 80 посадочных мест. 43. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам) на 80 посадочных мест 44. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал на 40 посадочных мест. 45. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже на 70 посадочных мест. 46. Организация работы структурного подразделения домовой кухни. 47. Организация работы специализированного цеха по производству мясных полуфабрикатов. |
|  |
|  |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

#### ОТЗЫВ

о выполнении курсовой работы

**по МДК.06.01:** Управление структурным подразделением организации»

**специальность 19.02.10** Технология продукции общественного питания

**Студент** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Группа** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Оформление работы в соответствии с требованиями методических указаний \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Установленные сроки сдачи работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

III. Содержание курсовой работы:

1. Теоретическая часть\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Практическая часть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Оформление учетно-отчетной документации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Заключение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Список использованных источников \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

IV. Наличие собственной точки зрения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- умение пользоваться методами сбора и обработки информации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* степень обоснованности выводов и рекомендаций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* достоверность полученных результатов, их практическая значимость\_\_\_\_\_\_

**Заслуживает оценку** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### Руководитель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

#### Примерные графики загрузки залов различных типов предприятий

#### общественного питания

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

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

График загрузки зала диетической столовой

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

График загрузки зала студенческой столовой

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

График загрузки зала столовой при промышленном предприятии

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

График загрузки зала ресторана

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

График загрузки зала ресторана при гостинице

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

График загрузки зала ресторана при аэропорте

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

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

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

График загрузки зала бара (самообслуживание через стойку)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость  места за 1 час | Средний процент загрузки зала |
| 10 - 11 | 2 | 20 |
| 11 - 12 | 3 | 20 |
| 12 - 13 | 3 | 30 |
| 13 - 14 | 3 | 40 |
| 14 -15 | 3 | 40 |
| 15 - 16 | 3 | 50 |
| 16 - 17 | 3 | 60 |
| 17 - 18 | 3 | 70 |
| 18 - 19 | 3 | 80 |
| 19 - 20 | 3 | 90 |
| 20 - 21 | 3 | 90 |
| 21 - 22 | 3 | 80 |
| 22 -23 | 3 | 70 |

График загрузки зала закусочной

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 7

**Коэффициенты потребления блюд**

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 8

#### Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями

#### общественного питания различного типа

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

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

**Рестораны (в %)**

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

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

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

**Кафе (в %)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Общего типа | | Молодежное | | Детское | |
| от  общего количе ства | от  данной группы | от  общего  количест ва | от  данной группы | от  общего количе ства | от  данной группы |
| Холодные блюда  Гастрономические продукты  Салаты  Кисло-молочные продукты Бутерброды  Супы  Вторые горячие блюда мясные овощные, крупяные, мучные яичные и творожные  Сладкие блюда и горячие напитки | **25**          **5**  **45**        **25** | 40  -  50  10      50  20  30 | **25**          **-**  **50**        **25** | 50  20  30  -      65  20  15 | **25**          **5**  **45**        **25** | 10  40  40  10      40  30  30 |

**Закусочные (в %)**

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

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 9

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Столовая | |  | Ресторан | | Кафе | Закусочная |
| общедоступная | диетическая | при  производственном предприятии | студенческая | городской при  гостинице | при  вокзале |
| Холодные напитки (л)  В том числе:  фруктовая вода  минеральная вода  натуральный сок  Хлеб и х/б изделия (г) В том числе:  ржаной  пшеничный  Мучные кондитерские изделия собственного производства (шт)  Конфеты, печенье (кг)  Фрукты (кг)  Пиво (л)  Винно-водочные изделия | 0,05    0,03  0,01  0,01  100    50  50      0,3  0,005  0,03  -  - | 0,05    -  0,03  0,02  100    50  50      -  -  0,05  -  - | 0,1    0,07  0,02  0,01  150    100  50      1,00  0,005  0,075  -  - | 0,06    0,03  0,02  0,01  150    75  75      0,5  0,01  0,02  -  - | 0,25    0,05  0,08  0,02  100    50  50      0,5  0,02  0,05  0,025  0,1 | 0,15    0,05  0,04  0,01  130    80  50      1,0  0,02  0,05  0,05  - | 0,09    0,02  0,02  0,02  75    25  50      0,85  0,03  0,03  0,05  - | 0,07    0,03  0,02  0,02  75    25  50      0,25  0,01  -  -  - |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 10

**Ассортиментный перечень реализуемой продукции**

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 11

#### Последовательность расположения закусок и блюд в меню

**Холодные блюда и закуски**

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном) Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая Нерыбные продукты моря Салаты рыбные

Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия

Салаты (мясной, столичный и др.) Домашняя птица и дичь холодные:

Птица отварная Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные

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

**Горячие закуски**

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены) Овощные и грибные Яичные и мучные

**Супы**

Прозрачные

Пюреобразные

Заправочные

Молочные, холодные, сладкие

**Рыбные горячие блюда**

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба запеченная

**Мясные горячие блюда**

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде

Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

**Горячие блюда из домашней птицы и дичи**

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная Птица и дичь жареные

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

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

**Сладкие блюда**

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

**Горячие напитки**

Чай, кофе, какао, шоколад

**Холодные напитки собственного производства**

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

Коктейли (безалкогольные)

**Мучные кулинарные и кондитерские изделия**

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

**Хлеб**

Ржаной и пшеничный

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

#### Перечень технологического оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  оборудования | Тип марки | Габариты, мм | | Площадь  одной  единицы  оборудования,  *м*2 |
| длина | ширина |
| Котёл пищеварочный | Е100l | 900 | 900 | 0,81 |
| Котёл пищеварочный | Е60l | 900 | 900 | 0,81 |
| Сковорода опрокидывающаяся | EBR7 | 900 | 900 | 0,81 |
| Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой | ETF | 900 | 900 | 0,81 |
| Фритюрница | EF | 900 | 900 | 0,81 |
| Макароноварка | EC992V | 900 | 900 | 0,81 |
| Конвекционная печь | FEM107 | 940 | 900 | 0,85 |
| Шкаф жарочный двухсекционный | ШЖЭ-2 | 840 | 840 | 0,71 |
| Электрический мармит | EBM99 | 900 | 900 | 0,81 |
| Нейтральная рабочая поверхность | N45 | 450 | 900 | 0,405 |
| Универсальный Привод | П - II | 540 | 300 | 0,162 |
| Холодильный шкаф | ШХ – 0,40М | 750 | 755 | 0,566 |
| *Окончание таблицы* | | | | |
| Стол с охлаждаемым шкафом и горкой | СОЭСМ - 3 | 1680 | 840 | 1,411 |
| Секция  низкотемпературная | СН – 0,15 | 1260 | 840 | 1,058 |
| Стол секционный производственный | СП- 1050 | 1050 | 840 | 0,882 |
| Стол секционный производственный | СП- 1470 | 1470 | 840 | 1,23 |
| Секция - стол со встроенной моечной ванной | СМВСМ | 1470 | 840 | 1,23 |
| Стойка раздаточная электрическая | СРТЭСМ | 1470 | 840 | 1,23 |
| Стойка раздаточная | СРСМ | 1470 | 840 | 1,235 |
| Ванна моечная | ВМ – 1Б | 840 | 840 | 0,705 |
| Раковина |  | 500 | 400 | 0,200 |