

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 20 20 г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 20 20 г.

**Методические указания по выполнению курсовой работы
по ПМ.06 МДК 06.02 «Разработка и реализация проекта»**

Специальность СПО

19.02.10 «Технология продукции обще-
ственного питания»

Форма обучения - очная

срок обучения – 3 года 10 месяцев

Квалификация- техник-технолог

Нижнекамск
2020 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.06 МДК 06.02 «Разработка и реализация проекта» разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур И.В. преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла высшей квалификационной категории

Рассмотрены и рекомендованы методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям: «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель методической цикловой комиссии
_____ И.В. Гафур

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020 г.

Содержание методических указаний

1.Цель курсовой работы	3
2.Требования к оформлению курсовой работы	5
3.Структура курсовой работы	9
4.Содержание курсовой работы	10
5.Список используемой литературы	34
Приложения	

1.Цель курсовой работы

В соответствии с учебным планом Нижнекамского многопрофильного колледжа каждый студент очной формы обучения в течение учебного периода должен выполнить курсовую работу по МДК. 06.02Разработка и реализация проектов профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Курсовая работа является завершающим этапом изучения курса МДК 06.02 «Разработка и реализация проектов» и представляет собой комплексную самостоятельную работу студента, помогающую систематизировать и закрепить полученные теоретические знания,

Цель и задачи курсовой работы - закрепление и углубление профессиональных и общих компетенций; систематизация, закрепление и совершенствование полученных студентом теоретических знаний по междисциплинарному курсу; выработка умения и навыков в расчетах организационной части дипломной работы; проверка качества полученных студентом знаний в процессе обучения, готовностьбудущих специалистов к использованию полученных знаний для решения практических задач.

При выполнении курсовой работы закрепляются и углубляются следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работы трудового коллектива
ПК6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.6.	Разрабатывать проекты в области общественного питания
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК. 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2. Требования к оформлению курсовой работы

Пояснительная записка (ПЗ) как текстовый документ курсовой работы выполняется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы».

ПЗ представляют на листах белой бумаги формата А4.

Первый или за главный лист каждого нового раздела ПЗ выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм (**Приложение 2**). Все последующие листы внутри разделов выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм (**Приложение 3**).

Расстояние от нижней строки текста до верхней или нижней рамки формы должны быть не менее 10 мм.

Абзацы в тексте начинают отступом 15 мм.

Текст ПЗ разделяют на разделы и подразделы.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точки не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится, например:

1. Наименование первого раздела
 - 1.1
 - 1.2
 - 1.3
 2. Наименование второго раздела
 - 2.1
 - 2.2
 - 2.3
- } Нумерация пунктов первого раздела документа
- } Нумерация пунктов второго раздела документа

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел ПЗ следует начинать с нового листа.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы с указаниями страниц(Приложение 2).

В конце ПЗ приводят *список литературы*, который был использован при его составлении.

Сведения об учебниках должны включать в себя: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику. Фамилию автора следует давать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге; перед фамилией последующего автора ставят запятую. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.». Заглавие книги следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе. Наименование места издания необходимо приводить полностью, в именительном падеже.

Особое внимание при написании ПЗ должно быть обращено на техническую, орфографическую и синтаксическую грамотность. Необходимо соблюдать принятые научно-техническую терминологию, обозначения, определения.

Терминология, принятая в общественном питании должна соответствовать ГОСТу Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения», а также использовать терминологию, принятую в других смежных областях пищевой промышленности.

Оформление формул. В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например, «... в формуле (2.1.1)».

Нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (2.1.1).

Пример. Число потребителей, обслуживаемых за один час предприятия вычисляют по формуле:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}}}{100}, \quad (2.1.1)$$

где P — вместимость зала (число мест);

$\varphi_{\text{ч}}$ — оборачиваемость места в зале в течении данного часа;

$x_{\text{ч}}$ — загрузка зала в данный час, %.

Построение таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах раздела. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Таблица _____ - _____
Номер наименование таблицы

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, ее делят на части, помещая одну часть под другой или рядом, при этом в каждой части таблицы повторяют ее головку и боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк.

При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается.

Текст, повторяющийся в строках одной и той же графы и состоящим из одиночных слов, чередующихся с цифрами (например от 10 до 11 ч), заменяют кавычками: —""—. Если повторяющийся текст состоит из двух и более слов, при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками.

При наличии горизонтальных линий текст необходимо повторять.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк- (тире).

Числовое значение показателя проставляют на уровне последней строки наименования показателя.

Значение показателя, приведенное в виде текста, записывают на уровне первой строки наименования показателя.

Все страницы ПЗ должны быть пронумерованы, листы сброшюрованы по разделам в изложенной выше последовательности.

Оформление приложений. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы справа слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают цифрами. После слова «Приложение» следует цифра 1,2,3,4....., обозначающая его последовательность. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их номеров и заголовков.

Оформление графической части (чертежа). Курсовая работа включает один чертеж формата А4 (210х297мм). Чертеж выполняется в системе Компас-3D, AutoCAD и Visio.

Чертеж оформляют рамкой внутри границ формата сверху, справа и снизу – на расстоянии 5 мм, слева – 20 мм (для брошюровки чертежа). В правом нижнем углу чертежа размещают штамп – основную надпись по форме – **приложение 12.**

Законченный чертеж после проверки подписываются в основных надписях исполнителем (студентом) и руководителем курсовой работы.

3. Структура курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия

1.1. Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом

1.2. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием

2. Организационный раздел

2.1. Расчет числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску

2.2. Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия

2.3. Составление меню

2.4. Разработка производственной программы одного из цехов предприятия

Заключение

Список литературы

Графическая часть - чертеж цеха в соответствии с заданием (формата А4)

4. Содержание курсовой работы

Введение

Во введении кратко характеризуется современное состояние общественного питания и перспективы его развития; обосновывается выбор темы, ее *актуальность*; обозначаются *цели и задачи* курсовой работы.

1. Характеристика предприятия

Раздел состоит из четырех частей:

- характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом;
- характеристика услуг, предоставляемых предприятием;
- конкурентоспособность предприятия;
- виды, источники и формы снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами

1.1. Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом

Характеристика предприятия включает: тип, класс, количество мест в зале и на летней площадке (если таковая предусматривается); контингент; концепцию предприятия и его специализацию; особенности ассортимента реализуемой продукции; название; режим работы; адрес предприятия; конкретное место расположения (отдельно стоящее здание, встроенное в жилое помещение, офис); этажность здания; внешний вид предприятия и подходы к нему; здание является собственным или арендуемым; основные функциональные группы помещений предприятия, их взаимосвязь; методы и формы обслуживания; способы расчета с потребителями (наличный, безналичный).

В этом разделе следует дать обоснование место расположения предприятия, обоснование типа и режима работы, обоснование форм и методов обслуживания.

По характеру производства и в зависимости от выполняемых функций предприятия классифицируют на заготовочные, доготовочные, с полным технологическим циклом.

Основные типы заготовочных предприятий: фабрика–заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика–кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи. Заготовочные предприятия работают на сырье; на полуфабрикатах, получаемых от предприятий пищевых отраслей промышленности; на сырье и полуфабрикатах. Они специализируются на производстве продукции для снабжения доготовочных предприятий.

Доготовочные предприятия общественного питания осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. Доготовочные предприятия могут находиться в самостоятельном управлении или представлять собой структурное подразделение организационной системы. К ним относятся столовые, кафе, бары, вагоны-рестораны, закусочные.

Предприятия с полным технологическим циклом осуществляют полный цикл производственного процесса: обработку сырья, выпуск полуфабрикатов, приготовление готовой продукции, ее реализацию и организацию обслуживания. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания – комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из многих видов сырья. Специализированные предприятия производят и реализуют продукцию из определенного вида сырья, а также однородную продукцию (рестораны и кафе с национальной кухней, диетические столовые). Кроме того, есть узкоспециализированные предприятия, которые выпускают продукцию узкого ассортимента (шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т.д.).

Предприятия различают *по типам и классам*. Основные типы предприятий общественного питания установлены в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». ГОСТ Р 50762-2007 устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии. Рестораны по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса – «люкс», «высший» и первый; бары – на «высший» и «первый».

1.2. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием

Классификация услуг общественного питания, общие требования к ним, требования безопасности услуг общественного питания и методы оценки и контроля качества услуг общественного питания установлены ГОСТ Р 50764-2009. Перечень услуг общественного питания приведены в общероссийском классификаторе услуг населению ОК 002-93 (**Приложение 4**).

В соответствии с темой курсовой работы и на основании вышеназванных документов следует определить услуги, предоставляемые предприятием. Перечень услуг необходимо оформить в табличной форме (**Приложение 4**).

2. Организационный раздел

2.1. Определение количества потребителей

Количество потребителей услуг предприятия общественного питания определяют по графику загрузки зала, составляемому с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним потребителем, примерного коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия.

Продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед или ужин) и приведена в **приложении 5**.

Коэффициент загрузки зала меняется в течение времени работы предприятия и зависит от типа предприятия и формы обслуживания. Его определяют на основании изучения пропускной способности зала аналогичных предприятий питания.

Учитывая режим работы предприятия, *общее количество потребителей*, обслуживаемых за один час работы предприятия ($N_{\text{ч}}$), определяют по формуле 2.1.1.

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \varphi_{\text{ч}} x_{\text{ч}}}{100}, \quad (2.1.1)$$

где P — вместимость торгового зала (число посадочных мест),

$\varphi_{\text{ч}}$ — загрузка зала в данный час, %;

$x_{\text{ч}}$ — оборачиваемость одного места в зале в течение данного часа

(Приложение 6)

Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи рассчитывается по формуле 2.1.2.

$$\varphi_{\text{ч}} = 60/t, \quad (2.1.2)$$

где t — продолжительность приема пищи одним потребителем, мин.

(Приложение 5)

Общее число потребителей за день вычисляют по формуле 2.1.3.

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}, \quad (2.1.3)$$

где $N_{\text{д}}$ — количество потребителей за день.

Результаты расчетов оформить в виде таблицы 2.1.1.

Таблица 2.1.1 — Расчет количества потребителей

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места за 1 час, раз	Загрузка зала, %	Количество потребителей, чел.

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то число потребителей определяют для каждого приема пищи в отдельности.

Количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня, рассчитать согласно формуле 2.1.4.

$$n = N_0 * t \quad (2.1.4)$$

где n – количество блюд;

N_0 – количество посетителей за день;

t – коэффициент потребления блюд (**Приложение 7**).

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (закуски, супы, горячие и сладкие блюда и т. д.), а также внутригрупповое распределение блюд по виду используемого сырья (из мяса и мясных продуктов, из птицы, рыбы, картофеля, овощей и грибов и др.) определяют из процентных соотношений для разных типов предприятий, пользуясь данными **Приложения 8**. Приведенные в приложении данные получены на основе анализа работы предприятий, поэтому возможны различные варианты отклонения от них. Разбивку блюд по ассортименту представить в виде таблицы 2.1.2.

Таблица 2.1.2 - Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Процентное соотношение, %		Количество блюд, шт	
	От общего количества	От данного вида	От общего количества	От данного вида
Холодные закуски:				
Рыбные				
Мясные				
Салаты				
кисломолочные продукты				
Горячие закуски				
Супы:				
Прозрачные				
Заправочные				
молочные, холодные, сладкие				
Вторые горячие блюда:				
Рыбные				
Мясные				
Овощные				
Крупяные				
яичные, творожные				
Сладкие блюда				
Итого				

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

Следует заметить, что некоторые виды продуктов принимают из расчета на одного потребителя. К ним относят:

- хлеб и хлебобулочные изделия;
- холодные напитки, соки;
- кондитерские изделия;
- фрукты;
- винно-водочные изделия.

Количество указанных продуктов (Q , кг, л, шт.) рассчитывают по формуле 2.1.5.

$$Q = N_{\text{д}} * q, \quad (2.1.5)$$

где $N_{\text{д}}$ — количество потребителей в день, чел.;

q — норма потребления продукта одним потребителем в день, л, г, шт. (Приложение 9).

Результаты расчета прочих продуктов и напитков приводят в виде таблицы 2.1.3.

Таблица 2.1.3 – Расчет прочих продуктов

Продукты	Единица измерения	Нормы потребления на одного человека	Количество продуктов в расчете на число потребителей
горячие напитки	л		
холодные напитки	л		
хлеб и хлебобулочные изделия	кг		
мучные и кондитерские изделия собственного производства	кг		
конфеты	кг		
печенье	кг		
фрукты	кг		

2.2. Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия

В этом разделе необходимо разработать ассортимент блюд в соответствии с выбранным типом предприятия.

Ассортимент – это перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

Ассортимент блюд, напитков следует оформить в табличном виде 2.2.1.

В соответствии с типом предприятия и на основании приведенного примерного ассортимента блюд (**Приложение 10**) разрабатываем ассортимент для данного предприятия

Таблица 2.2.1- Ассортимент блюд предприятия(*пример*)

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Закуски	3
Салаты	4
Супы	3
Вторые горячие блюда	6
Десерты	3
Напитки (горячие, холодные)	4
Мучные кондитерские изделия	6

2.3. Составление меню

Меню - это перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы, объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Меню с свободным выбором блюд составляют на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда. Количество порций различных блюд в меню принимают из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Ассортимент блюд может быть расширен за счет включения в меню фирменных и сезонных блюд

Меню для отпуска обедов на дом составляют из тех блюд, которые реализуются в зале.

Меню специализированных предприятий общественного питания (пельменная, чебуречная и т.п.) начинается с блюд, по которым это предприятие специализируется, т.е. с пельменей в ассортименте, чебуреков и т.п.

Меню кафе начинается с горячих напитков.

Если в предприятии реализуются вино-водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которых вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина-белые и красные, столовые, десертные, игристые, ликеры. Далее перечисляются различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

При использовании в меню блюд, не имеющих в Сборниках рецептур блюд, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другие источники, из которых использованы данные блюда и его рецептура. Если из наименования блюда нельзя определить, из каких продуктов оно будет приготовлено, то основные продукты необходимо перечислить. Например: «Салат петровский» (грибы соленные, капуста квашеная, огурцы соленные).

В некоторых ресторанах и кафе для ускорения процесса обслуживания в зале могут быть установлены салат-бары. Ассортимент их продукции включает салаты, овощи, зелень, некоторые холодные блюда из рыбы, мяса, птицы, а также различные блюда. В ресторанах при гостиницах и некоторых других предприятиях общественного питания одной из форм обслуживания по меню со свободным выбором блюд является шведский стол. Ассортимент блюд на шведском столе зависит от времени приема пищи: завтрак, обед, ужин. Для завтрака и ужина на шведском столе может быть 10-15 наименований холодных блюд (гастрономия, салаты, овощи натуральные, зелень); кисломолочной продукции (сыры, масло сливочное, йогурты, сметана, молоко); мучные кондитерские изделия собственного производства; горячие напитки.

Из вторых горячих блюд рекомендуется для завтрака блюда несложного приготовления (сосиски, сардельки, яичные каши, бекон жареный и т.п.), для ужина и обеда – рыбные, мясные, овощные блюда в ассортименте. В меню обеда необходимо также включить 1-2 наименования супа.

Штучные изделия на шведском столе должны быть уменьшенной массы.

Меню скомплектованных завтраков, обедов, ужинов применяют в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях. Их можно также использовать в общедоступных столовых, ресторанах (бизнес-ланч). Расчетное скомплектованное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда, ужина или бизнес-ланча с указанием количества блюд каждого наименования. Рекомендуется составлять несколько вариантов обедов, завтраков, ужинов, бизнес-ланчей различных по составу блюд и стоимости. Исходными данными для составления этого вида меню служат число потребителей и ассортимент блюд для принятого рациона.

В комплексных меню указывают стоимость, а также пищевую и энергетическую ценность каждого блюда в отдельности и комплекса в целом. Химический состав и энергетическая ценность должны соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат, обусловленных той или иной профессией.

В связи с этим при четырехразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак-25 %, обед- 35 %, ужин- 15 %. Чтобы комплексы завтраков, обедов, ужинов соответствовали рекомендуемым потребностям организма в пищевых веществах и энергии, необходимо предварительно определить, к какой группе интенсивности труда относится данный контингент, и в зависимости от этого и принятого режима питания распределить эти нормы.

При составлении меню бизнес-ланча в ресторане пищевую ценность блюд рассчитывать необязательно

Блюда, входящие в меню бизнес-ланча, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на блюда.

Расчетное меню дневного рациона применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей: при колледжах, санаториях, домах отдыха, туристических комплексах и т.п. Такое меню составляют также для питания участников конференций, съездов и туристов.

Меню для учащихся и отдыхающих составляют с учетом физиологических норм питания и рекомендуемого набора продуктов; меню для участников различных мероприятий - с учетом стоимости. Меню может быть комплексным (колледжи, турбазы) и со свободным выбором (санатории, дома отдыха), когда блюда заказывают накануне.

Расчетное диетическое меню применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным.

На предприятиях общественного питания рекомендуются стандартные диеты (ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВБД(т)) и номерные диеты: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Если в столовой предусмотрено кроме диетического зала зал общего питания, то диету № 15 можно исключить при составлении диетического меню, руководствуясь действующим Сборником рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания.

До 2003 года лечебное питание строилось в виде диетических рационов питания, которые обозначались номерами от 1 до 15 (номерная система диет М.И. Певзнера). Приказом Минздрава России № 330 была введена новая номенклатура стандартных диет, определившая единый подход к формированию лечебных рационов в зависимости от потребностей больного в основных пищевых веществах, калорийности.

Основной вариант стандартной диеты (ОВД) назначается при хроническом гастрите в стадии ремиссии.

Диета с механическим и химическим щажением (ЩД) назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии.

Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая диета - ВБД) назначается при язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита.

Диета с пониженным количеством белка (НБД) назначается при заболевании почек.

Диета с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета НКД) назначается при различной степени алиментарного ожирения при отсутствии

выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания.

Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая диета ВБД(т)) назначается при туберкулезе.

Банкетное меню составляют в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления служат характер банкета (свадьба, юбилей, и т.п.) и число его участников. Число блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

Меню составляется в соответствии с действующими сборниками технических нормативов, технико-технологических карт, разработанных на предприятии.

Меню составляется на основании последовательности расположения блюд в меню (**Приложение 11**) и привести в виде таблицы 2.3.1.

Таблица 2.3.1- Меню столовой (*пример*)

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Выход, г	Количество порций
Ч1 86 Ч1 95 Ч1 26	<u>Холодные блюда и закуски</u> Окунь заливной Филе птицы под майонезом Салат витаминный	200 50/50/35 100	14 30 40
Ч1 645 Ч1 645 Ч1 645	<u>Молочнокислые продукты</u> Сыр голландский Ряженка Кефир	20 200 200	12 12 12
Ч1 145 Ч1 112 Ч1 163	<u>Супы</u> Похлебка по-суворовски Борщ московский Суп молочный с овощами	350 45/300 250	50 60 40
Ч1 302 Ч1 383 Ч1 401 Ч1 422 Ч1 215 Ч1 680	<u>Вторые горячие блюда</u> Треска отварная, картофель отварной, соус польский Ромштекс с жареным картофелем Гуляш с макаронами Тефтели с гречневой кашей Рагу из овощей Блинчики с творогом и сметаной	75/50/150 58/4/150 50/75/150 60/50/150 5/250 30/170	14 26 39 45 44 20
Ч1 617 Ч1 585 Ч1 580	<u>Сладкие блюда</u> Яблоки печеные с вареньем Компот из свежих фруктов Земляника со сливками	30/65 200 20/75	10 10 15

Ч1 629	<u>Горячие напитки</u> Чай с лимоном	7/15/200	15
Ч1 636	Кофе черный	200	10
Ч1 647	<u>Холодные напитки</u> Напиток клюквенный	200	30
Ч1 652	Отвар шиповника	200	30
Ч1 699	<u>Мучные кулинарные и кондитерские изделия</u> Кулебяка с капустой	100	15
Ч1 695	Ватрушка с творогом	75	28
Ч1 687	Пирожки печеные с яблоками	75	30
ТНК	Эч-почмак	100	70
ТНК	Чак-чак	50	50
ТНК	Рулет с курагой	75	50

Примечание:

Ч1- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г.

ТНК- Сборник рецептур блюд татарской национальной кухни для предприятий общественного питания

ТТК- Техничко- технологическая карта

ТК- Технологическая карта

2.4. Организация работы одного из цехов предприятия

Состав производственных помещений предприятий общественного питания зависит от типа предприятия, ассортимента перерабатываемого сырья, вместимости зала, характера производственного процесса (работает на сырье или полуфабрикатах), специализации предприятия, а также формы обслуживания. Производственные помещения предприятий, работающих на сырье, включают в себя:

- овощной;
- мясной;
- птицеголевой;
- рыбный;

- мясо-рыбный;
- горячий и холодный цехи;
- помещение для мучных изделий или кондитерский цех;
- моечные столовой и кухонной посуды;
- помещение для резки хлеба;
- помещение заведующего производством.

Состав помещений предприятий, работающих на кулинарных полуфабрикатах, отличается тем, что в них вместо мясного и рыбного (мясо-рыбного) цехов предусматривают доготовочный цех (для доработки полуфабрикатов) и цех обработки зелени, а также моечную полуфабрикатной тары.

Организация работы цеха производят в следующей последовательности:

- разрабатывают производственную программу;
- определяют режим работы цеха;
- разрабатывают схему технологического процесса;
- подбирают механическое и холодильное оборудование;
- подбирают численность производственных работников;
- подбирают вспомогательное оборудование.

Овощной цех. Овощной цех проектируется на всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье. Он предназначен для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, зелени) и изготовления полуфабрикатов: картофель сырой очищенный, корнеплоды и лук репчатый очищенные, капуста свежая зачищенная, корни и зелень обработанные.

Производственной программой овощного цеха является совокупность сырья и вырабатываемых из него полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, их количество и способ обработки. При этом руководствуются данными расчетного меню предприятия и сводной продуктовой ведомости.

Производственную программу цеха следует составить по форме, представленной в таблице 2.4.1.

Таблица 2.4.1- Производственная программа овощного цеха (пример)

Наименование овощей	Количество, кг	Кулинарное использование	Наименование операций по обработке и приготовлению полуфабрикатов
Картофель неочищенный	4,5	Похлебка по-суворовски, картофель отварной, жареный картофель	Сортировка, мойка, очистка, доочистка, мойка, нарезка
Морковь неочищенная	3,05	Салат витаминный, похлебка по-суворовски, борщ московский, суп молочный с овощами, соус красный основной, рагу из овощей	Сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка

На предприятиях, где обрабатывается небольшой объем сырья, различные технологические процессы и операции выполняются последовательно на одном и тем же оборудовании, организуются общие рабочие места для обработки овощей. На предприятиях с большей мощностью несколько технологических процессов выполняются параллельно.

В этом случае организуются отдельно рабочие места для обработки картофеля, а также корнеплодов, капусты, зелени, репчатого лука.

Оборудование для овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также по каталогам современного оборудования.

Основным оборудованием овощного цеха являются овощемоечные машины, картофелечистки, овощерезательные машины, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей).

Для выполнения определенных операций на рабочих местах предусматривается наличие инструментов и инвентаря: ножи (коренчатый, карбовочный, для очистки овощей, удаления глазков), терки для овощей, контейнеры для

хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки и др.

В соответствии с производственной программой цеха следует подобрать оборудование, инвентарь и инструменты и оформить в табличной форме (таблицы 2.4.2 и 2.4.3)

Таблица 2.4.2- Оснащение овощного цеха оборудованием

Оборудование	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Технические характеристики оборудования		
			Габаритные размеры	Производительность (кг/ч)	Мощность электродвигателя, кВт

Таблица 2.4.3- Оснащение овощного цеха инвентарем и инструментами

Наименование производственного инвентаря и инвентарем	Назначение производственного инвентаря и инструментов

Организация труда в овощном цехе.

Работу небольших овощных цехов организует заведующий производством, крупные овощные цехи возглавляет начальник цеха или бригадир. Все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов выполняют чистильщики овощей 1 и 2 разрядов. В овощном цехе может быть задействовано 2-5 человек.

Исходя из производственной программы цеха следует подобрать работников цеха, оформить в табличной форме.

Таблица 2.4.4 - Состав работников овощного цеха

Состав производственного персонала	Количество штатных единиц	Квалификация

Мясо-рыбный (мясной, рыбный) цех. Выбор цехов определяется характеристикой и количеством поступаемого продукта и типом предприятия. Если проектируемое предприятие работает на сырье, следует предусмотреть мясной, рыбный или мясорыбный цехи. Наличие самостоятельного рыбного цеха обязательно в ресторанах и других предприятиях с определенной концептуальной направленностью и соответственно специфической кухней- рыбных ресторанах, ресторанах средиземноморской, корейской и китайской кухни и др. предприятиях.

Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовлении крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

В мясном цехе организуют две технологические линии:

- линию обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами; баранины и телятины, поступающих тушами;
- линию обработки птицы, дичи, субпродуктов.

Рыбный цех предназначен для механической кулинарной обработки рыбы и изготовления рыбных полуфабрикатов; тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы. Рыбные цехи проектируют в крупных предприятиях (более 400 мест), предприятиях, специализирующихся на рыбной кухне и крупных заготовочных предприятиях

Как правило, в рыбном цехе предусматривают две или три технологические линии:

- для обработки рыбы с костным скелетом;
- приготовления из неё полуфабрикатов;
- обработки рыбы осетровых пород и приготовления из нее полуфабрика-

тов.

Мясо- рыбные цехи организуются на предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В этих цехах предусматриваются обработка мяса, птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов из них в одном помещении.

Оснащение мясо- рыбного цеха оборудованием, инструментами и инвентарем зависит от выполняемых операций и объемов, удовлетворяющих потребности горячего и холодного цехов.

Для обработки мяса, птицы, и рыбы оборудуются места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструментов, а также выделяются отдельные линии обработки этих видов сырья.

В этом разделе следует охарактеризовать технологический процесс обработки мяса, птицы, рыбы; охарактеризовать производственные участки по обработке мяса, птицы, рыбы и приготовления полуфабрикатов из них.

Характеризуя технологические линии или производственные участки следует привести перечень оборудования в соответствии с технологическим процессом. Следует также охарактеризовать организацию рабочих мест по обработке мяса, рыбы, птицы; по приготовлению полуфабрикатов из них.

Производственную программу мясо- рыбного цеха следует составить по форме, представленной в таблице.

Таблица 2.4.5 - Производственная программа мясо- рыбного (мясного, рыбного) цеха

Наименование сырья	Количество, кг	Кулинарное использование	Наименование операций по обработке и приготовлению полуфабрикатов

Для выполнения операций на технологических линиях и представленных участках мясо- рыбного (мясного, рыбного) цеха используется механическое (мясорубки, мясорыхлители, фаршемешалки, рыбочистки и др.), немеханическое (нейтральное) оборудование (ванны моечные, производственные столы,

стеллажи и др.)

Кроме того, в мясо- рыбном (мясном, рыбном) цехе устанавливается холодильный шкаф для охлаждения и кратковременного хранения полуфабрикатов. После характеристики технологического процесса мясо- рыбного (мясного, рыбного) цеха и разработки производственной программы следует подобрать оборудование, инвентарь и инструменты для мясо- рыбного (мясного, рыбного) цеха (смотреть таблицу 2.4.2 и 2.4.3).

Организация труда в мясо- рыбном цехе.

Общее руководство осуществляет заведующий производством, если в цехе работают 5 и более работников- назначается бригадир (повар V или VI разрядов), который вместе с остальными поварами выполняет производственную программу.

Составить таблицу «Состав работников мясо- рыбного (мясного, рыбного) цеха» (смотреть таблицу 2.4.4).

В мясо- рыбном (мясном, рыбном) цехе повар V разряда изготавливает полуфабрикаты для сложных и банкетных блюд, порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. Повар VI разряда разделывает рыбу осетровых пород, заправляет тушки птицы, нарезает мясо и рыбу на порции, изготавливает несложные полуфабрикаты. Повар III разряда осуществляет разруб мяса, обвалку отрубов.

Доготовочный цех (цех доработки полуфабрикатов). Организуется на предприятиях общественного питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, овощных полуфабрикатов.

В цехе организуются отдельные рабочие места для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбы, свежих овощей, зелени, фруктов. На более мощных предприятиях для обработки свежих овощей, зелени, фруктов выделяют отдельное помещение.

На мелких предприятиях при безцеховой структуре производства доработка полуфабрикатов и обработка зелени, фруктов осуществляется в общем производственном помещении.

Производственную программу доготовочного цеха оформить в табличной форме.

Таблица 2.4.6- Производственная программа доготовочного цеха

Наименование полуфабрикатов	Количество, кг	Кулинарное использование	Операции по доработке полуфабрикатов

Из оборудования в цехе доработки полуфабрикатов целесообразно установить универсальную кухонную машину с комплект сменных механизмов для рыхления, измельчения мяса и выполнения других операций. Кроме механического, в цехе устанавливают холодильное оборудование, моечные ванны, производственные столы, передвижные стеллажи.

Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и работников оформить в табличной форме (смотреть таблицу 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4).

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячем цехе организуются две технологические линии:

- по приготовлению супов (суповое отделение);
- по приготовлению вторых горячих блюд и соусов.

При отсутствии специализированных цехов (мучного, кондитерского) и небольшого ассортимента мучных изделий в мучном цехе могут быть выделены технологические линии или производственные участки для приготовления мучных изделий.

Необходимо охарактеризовать организацию работы горячего цеха в соответствии с темой дипломного проекта и выбранным типом предприятия. Кратко охарактеризовать технологические линии: ассортимент производимой кулинарной продукции, оснащение линий оборудованием, инвентарем, посудой.

Производственной программой горячего цеха является меню расчетного дня.

Таблица 2.4.7- Производственная программа горячего цеха

Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово- технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и мощностью предприятия. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, пароконвектоматами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами, стеллажами, ваннами и др.

В зависимости от типа, мощности предприятия в горячем цехе может предусмотрено применение универсальной кухонной машины, машины для приготовления картофельного пюре.

Следует описать способы расстановки оборудования в цехе.

Далее следует подобрать оборудование, посуду, инвентарь для горячего цеха; характеристику подобранного оборудования представить в табличной форме (смотреть таблицу 2.4.2 и 2.4.3).

Организация труда в горячем цехе.

Работа в горячем цехе очень разнообразная, поэтому здесь должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда- 15-17%; V разряда- 25-27%; IV разряда- 32-34%; III разряда- 24-26%.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложную кулинарную обработку.

Повар IV разряда готовит супы и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат- пюре.

Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы).

В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующим производством.

Составить таблицу «Состав работников горячего цеха» (смотреть таблицу 2.4.4).

Холодный цех. Организуется на предприятиях с цеховой структурой производства. На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих безцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и десертов, холодных супов и холодных напитков собственного производства.

С этой целью холодный цех оснащается различными видами холодильного оборудования (среднетемпературные и низкотемпературные шкафы, прилавки), механического (слайсеры, овощерезки, универсальные кухонные машины для экстракции соков, взбивания, протираания смесей, перемешивания) и немеханического оборудования (столы, ванны, стеллажи).

В этой части следует охарактеризовать ассортимент холодных блюд и в

соответствии с типом и классом предприятия. Охарактеризовать организацию работы холодного цеха: санитарно- гигиенические требования к производству кулинарной продукции в холодном цехе для приготовления салатов и винегретов, приготовления закусок из гастрономических продуктов; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков; механическое, холодильное, немеханическое оборудование для производства кулинарной продукции в холодном цехе.

Производственной программой холодного цеха является совокупность ассортимента блюд и кулинарных изделий и их количества, реализуемого за день.

Таблица 2.4.8- Производственная программа холодного цеха

Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и работников для холодного цеха оформить в табличной форме (смотреть таблицу 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4).

Цех мучных изделий. Является одним из специализированных цехов предприятий общественного питания. Такой цех организуют как на предприятии общественного питания, выполняющего полный цикл производства, так и на заготовочном предприятии наряду с кулинарным цехом.

В структуре ресторанов, кафе могут быть предусмотрены цехи мучных изделий с дневной производственной программой от 3 до 10 тыс. штук изделий. В столовых различной направленности (общедоступные, при школах, промышленных предприятиях, вузах и т.п.), как правило, предусматриваются помещения (цехи) мучных изделий. В этом случае в ассортименте выпеченных изделий преобладают пирожки с различными начинками, булочки, коржики, кексы, и т.д. Количество выпеченных мучных изделий определяется исходя из рекомендуемых норм потребления этих видов изделий на одного потребителя в зависимости от типа предприятия. Так, в столовых эта норма может быть 0,5 шт., в ресторане- 0,3, в кафе- 0,75. В кафе- кондитерской- 1,5. Исходя из конкретных

условий общее расчетное число мучных кондитерских изделий распределяется по рекомендуемому или принятому самим студентом ассортименту.

В настоящем разделе следует охарактеризовать цех мучных изделий: состав помещений, ассортимент выпускаемой продукции, технологический процесс производства мучных изделий, организацию рабочих мест для приготовления изделий из дрожжевого теста; для приготовления изделий из пресного теста (лапши домашней, вареников, пельменей и т.д.); оснащение цеха оборудованием и инвентарем; организацию труда в цехе.

Производственную программу цеха мучных изделий следует представить в табличной форме.

Таблица 2.4.9- Производственная программа цеха мучных изделий

Номер рецептур, ТТК	Наименование изделий	Выход изделий, г	Количество реализуемых изделий, шт., кг

Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и оформить в табличной форме (смотреть таблицу 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4).

В предприятиях общественного питания, где производится количество мучных изделий, для их производства организуются участки мучных изделий на площадях горячих цехов.

В пиццериях, а также в предприятиях, где производится определенный ассортимент пиццы может быть организован цех по производству пиццы. Такой цех предназначен для полного приготовления широкого ассортимента пиццы разного диаметра со смешанными начинками. Готовая пицца может реализовываться в зале предприятия и на вынос.

Технологический процесс производства пиццы осуществляется по схеме: подготовка продуктов- приготовление теста- приготовление начинок- выпечка- хранение- реализация.

В соответствии с приведенной технологической схемой цех оснащают

специальным оборудованием для производства пиццы, просеивателем, тестомесильной машиной, тестораскаточной машинной, а также вспомогательным оборудованием.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- малой мощности, выпускаемые до 12 тыс. изделий в смену (или 0,6 т муки);
- средней мощности- 12-20 тыс. изделий в смену (или 0,9 т муки);
- большой мощности- от 20 тыс. изделий в смену (или 1,5 т муки).

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день. До 3 тыс. в день выпускаются изделия 2-3 видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного), без отделки кремом (коржики, кексы, языки слоеные и др.). В кондитерских цехах мощностью более 3 тыс. изделий в день выпускаются изделия из различных видов теста, в т.ч. кремовые.

Таблица 2.4.10- Производственная программа кондитерского цеха

Номер рецептур, ТТК	Наименование изделий	Выход изделий, г	Количество реализуемых изделий, шт., кг

Ассортимент изделий для кондитерского цеха должен быть представлен изделиями из различного вида теста (дрожжевого, слоеного, бисквитного, заварного, пресного, сдобного и т.д.). При разработке производственной программы кондитерского цеха следует предусматривать возможность работы с полуфабрикатами теста (слоеного, песочного, дрожжевого), а также с современными начинками и отделочными полуфабрикатами, такими как термостабильные конфитюры и др. При разработке ассортимента учитывать современ-

ные тенденции: уменьшение количества сахара и жира в рецептурах; использование ржаной муки или муки крупяных культур; использование йогурта, фруктовых пюре и т.д.

Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и оформить в табличной форме (смотреть таблицу 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4).

Кулинарный цех организуется на заготовочных предприятиях. Они выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции, которая отпускается по заранее составленным договорам на заготовочные предприятия, в магазины кулинарии, на предприятия розничной сети. Кулинарные цехи могут быть специализированными, которые производят продукцию из одного вида сырья, и универсальными кулинарные цехи.

Технологический процесс в кулинарном цехе организуют по схеме: подготовка продуктов- приготовление блюд и изделий- интенсивное охлаждение- упаковка- хранение- транспортирование.

В соответствии с этой схемой следует определить состав помещений кулинарного цеха. Описать назначение помещений; организацию отдельных участков, например в горячем отделении- участки жарки мяса, птицы, рыбы; варки мяса, птицы, овощей; приготовлении овощных и куриных котлет и др.

Таблица 2.4.11- Производственная программа кулинарного цеха

Номер рецептур, ТТК	Наименование изделий	Выход изделий, г	Количество реализуемых изделий, шт., кг

В соответствии с принятой технологической схемой в кулинарном цехе следует подобрать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, работников (смотреть таблицу 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4).

Заключение

Заключение должно содержать оценку результатов работы. Следует отметить, чем работа завершена: получением определенных результатов, предложением новых организационных решений, применением новых видов оборудования, новых методов и форм обслуживания.

Заключение должно быть кратким, логически изложенным.

Список литературы

Список литературы должен содержать основные законодательные и нормативные документы, основную литературу, дополнительную литературу.

Графическая часть

На чертеже указывают один цех, согласно теме курсовой работы с расположением оборудования в виде условных графических изображений. Перечень оборудования в таблице «Спецификация оборудования» приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

5. Список используемой литературы

Нормативно- законодательные акты

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.)

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

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Нормативно- технические и технические документы

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

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

9. ГОСТ Р 53995- 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

10. ГОСТ Р 53996- 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

11. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

12. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

13. СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготoвлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с дополнениями изменениями)

14. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противо-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Основная литература:

1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:КНОРУС, 2018. – 322с

2.Соколова С.В. Экономика организации. – 2-е изд, стер. – М: ИЦ «Академия», 2017

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1.Васюкова А.Т.,Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

2. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

3.Зайцева Т.В., Зуб А.Т. Управление персоналом: Учебник. – М.: ФОРУМ, 2020. – 336 с.

4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

5.Туровец О.Г., Родионова В.Н., Попов В.Н. и др. Организация производства и управление предприятием. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 326 с.